

## **Pfifferlinge mit Spaghetti**

250 gr. Spaghetti

400 gr. Frische Pfifferlinge

3 Knoblauchzehen

150 gr. Crème Fraiche

125 ml. Sahne

100 ml. Ottella Vico Weißwein

Salz Pfeffer

Pilzgewürzmischung

15 ml Olivenöl

1 Zwiebel

1 Esslöffel Mehl

Die Pfifferlinge putzen und halbieren. Die Zwiebel und die Knoblauchzehen in kleine Würfel schneiden. Das Olivenöl in der Pfanne erhitzen, die Zwiebelwürfel und die Knoblauchwürfel dazu geben und anschwitzen.

Einen großen Topf mit Wasser und 2,5 Teelöffeln Salz zum kochen bringen. Die Spaghetti in den Topf geben und al dente kochen.

Die Pfifferlinge in die Pfanne geben und langsam anbraten. Wenn die Pfifferlinge beginnen weich zu werden mit Salz, Pfeffer und Pilzgewürzmischung würzen, umrühren und mit dem Weißwein ablöschen. Den Wein einkochen lassen.

Mit dem Mehl bestreuen, umrühren und die Sahne und das Crème Fraiche hinzugeben. Alles gut mit einander verrühren. Auf kleiner Stufe köcheln lassen.

Die Spaghetti mit einem Spaghettilöffel aus dem Kochwasser nehmen und zu den Pfifferlingen in die Pfanne geben. Alles miteinander vermengen.

Servieren auf Spaghettitellern.