

Stockschwämmchen mit jungen Erbsen

Zutaten für vier Personen:

300g Stockschwämmchen
300g eingefrorene junge Erbsen
2 Schalotten
1 Becher (200 g) Sahne
1 Becher (200 g) saure Sahne
600g Spaghetti No.5
Salz, Pfeffer
1 Bund gehackte Petersilie



Stockschwämmchen, *Kuehneromyces mutabilis*

Zubereitung:

Die Schalotten fein hacken und in einer tiefen Pfanne andünsten. Die Stiele der Stockschwämmchen entfernen, die größeren Hüte teilen und die Pilze einige Minuten in der Pfanne schmoren. Sahne und saure Sahne dazugeben und sorgfältig verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Bei geringer Hitze zehn Minuten köcheln lassen. Dann die Erbsen zugeben und weitere fünf Minuten kochen lassen. Zum Schluss reichlich gehackte Petersilie in die Sauce einrühren. Die inzwischen gekochten und abgetropften Spaghetti mit der Sauce vermengen, auf Tellern anrichten und mit grob gehackter Petersilie garnieren.

GERHARD SCHUSTER
www.lebrac.de

