

# Pastashop24.de

## Farfalline Tedesche al Funghi Deutsche Farfalline mit Champignonsahne

### Zutaten für 4 Personen:

400g Farfalline Tedesche  
250g Champignons  
2 Schalotten  
50g Butter  
150ml Weisswein  
200g Sahne  
frisch gemahlener Pfeffer  
Salz, Cayennepfeffer  
frische Petersilie



### Zubereitung:

Nudeln nach Anweisung im Salzwasser (grobes Meersalz) al dente kochen, abgiessen.

Schalotte würfeln und in der Butter glasig dünsten. Champignons putzen, in dünne Scheiben schneiden und zu den Schalotten geben. Weisswein und Sahne dazugeben und etwas einköcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzen.

Nudeln auf einen warmen Teller geben, Sauce darübergießen und mit frischer Petersilie bestreuen.