

Jägerteigwaren

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten

Die Zutaten für 2 Personen

-	200	g	BSCHÜSSIG Urschweizer 3-Eier Edelweissli
-	200	g	Pilze, frisch
-	1/2	Stk	Zwiebel
-	1/2	Bund	Petersilie, frisch
-	80	g	Speckwürfeli
-	2	dl	Halbrahm
-	1	dl	Weisswein
-	10	g	Butter
			Salz
			Pfeffer



Die Zubereitung

1. Pilze reinigen und in Scheiben schneiden, Zwiebel und Petersilie hacken
2. Salzwasser aufkochen
3. Speckwürfel in der Butter anbraten
4. Zwiebeln dazugeben und mitdünsten, wenn sie glasig sind die Pilze dazugeben und mitdünsten, mit Weisswein ablöschen und den Wein auf kleiner Flamme einreduzieren lassen
5. Die Teigwaren in das kochende Wasser geben und auf den Punkt kochen, gemäss Angaben auf der Verpackung ca. 6-8 Minuten
6. Den Rahm zu den Pilzen dazugeben, die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und die gehackte Petersilie dazugeben
7. Die Teigwaren abgiessen, direkt in die Sauce geben und 2 – 3 min abstehen lassen

En Guete

The Club kocht verschiedene feine Rezepte exklusiv mit BSCHÜSSIG 3-Eier Teigwaren.



www.theclub.ch

