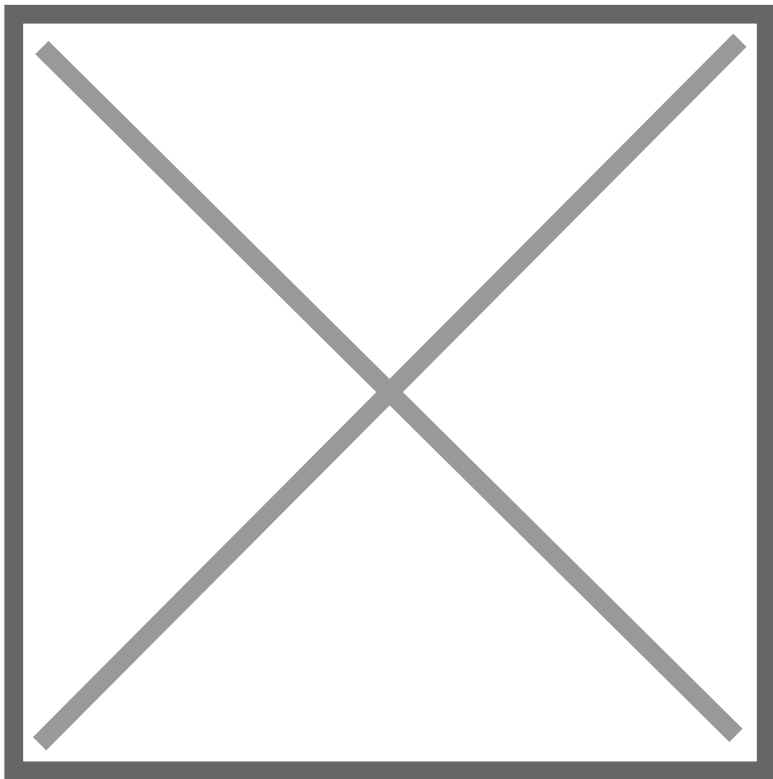


# Pilz-Spaghetti

From: [bettybossi.ch](http://bettybossi.ch)



Cook	0:35
Yields	4 servings

Dreifach lecker: Champignons, Shiitake und Steinpilz mit Spaghetti und zerlaufenem Käse.

## Ingredients

- 200 g Champignons, in Scheiben
- 200 g Shiitake-Pilze, in Streifen
- 16 g getrocknete Steinpilze, grob gehackt
- 2 Schalotten, in feinen Streifen
- 2 Knoblauchzehen, in Scheibchen
- 1 Bio-Zitrone, wenig abgeriebene Schale
- 1 EL Thymianblättchen
- 1 dl Weisswein
- 6 dl Wasser
- 2.5 dl Vollrahm
- 350 g Spaghetti (z. B. Voiello), halbiert
- 1.25 TL Salz

- 1 wenig Pfeffer
- 50 g Sbrinz Käse, gerieben

## Instructions

- Champignons und alle Zutaten bis und mit Pfeffer in eine weite Pfanne geben, mischen.
- Aufkochen, bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren ca. 20 Min. kochen.
- Käse darüberstreuen.

---

Revision #1

Created 2023-06-22 07:07:53 UTC by Žygimantas

Updated 2024-02-17 18:34:23 UTC by Žygimantas