

Shiitake in Gorgonzolasauce

Zubereitung:

- Die Pilze in dünne Streifen schneiden. In einer Pfanne mit etwas Öl ca. 10 min anbraten. Pilze in der Pfanne zur Seite schieben, sodass Platz für den Käse ist.
- Nudeln kochen. Den Käse würfeln und in die Pfanne geben. Bei mittlerer Hitze schmelzen lassen, dabei etwas rühren. Den Schmand dazugeben und gut mit Pilzen und Käse vermischen

Zutaten für 4 Personen:

300g Shiitake von Brinker's
Pilzdiele

100 – 150 g Gorgonzola

200 g Schmand

1 EL Öl zum Anbraten

350-400 g Hartweizennudeln

