



## Farfalle mit Champignons

### **Zutaten:**

600 g Farfalle  
150 ml Creme fraiche  
150 ml süße Sahne oder Creme légère  
etwas Butter  
1 EL Mehl  
1/2 Bund glatte Petersilie  
500 g Champignons (Pfifferlinge oder Steinpilze gehen natürlich auch)  
etwas Olivenöl  
1 Zehe Knoblauch  
1 Schalotte  
Salz  
Pfeffer

### **Zubereitung:**

Die Farfalle in 2 l Salzwasser bissfest kochen. Abschütten und ca. 4 EL vom Kochwasser aufheben. Die Butter im Topf schmelzen, das Mehl zugeben und mit der Butter verrühren (ohne Farbe zu geben). Mit dem Wein und der Sahne ablöschen. Das Kochwasser und die Creme fraiche zugeben und unter ständigem Rühren kurz aufkochen. Die Pilze halbieren und in feine Scheiben schneiden. Die fein gewürfelte Schalotte, den geschälten Knoblauch in feine Würfelchen hacken und zusammen mit einem Schuss Olivenöl in eine heiße Pfanne geben, kurz anschwitzen, dann die Pilzscheiben zugeben. Alles kurz und scharf anbraten. Die Petersilie grob hacken und darüber streuen. Die Pilze in die Soße geben und abschmecken, die Farfalle zugeben und gut durchrühren. Die Pasta auf den Tellern verteilen.

*Tip: Feines Gericht, vor allem im Herbst mit frischen Waldpilzen.*