

## TIGERPILZE

„Heute arbeite ich einmal“, sagte der kleine Tiger und holte aus dem Wald einen Korb voller Pilze. „Ich zeige dir, wie sie gemacht werden“, sagte der kleine Bär, als er sie geputzt hatte. „Wow!“, rief der kleine Tiger, „schmeckt doch immer wieder gut, oder was sagst du?“



25 MIN.



### Das brauchst Du:

- 400 g Spaghetti
- 400 g Champignons
- 30 g Butter
- 1 Kl. Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 150 ml Gemüsebrühe
- 2 EL Creme Fraiche
- Salz, Pfeffer
- 2 Zweige Thymian
- 2 Zweige Petersilie
- Parmesan

Heute gibt es Pilze!  
Tigerpilze! Pilze à la  
Tiger!



### Und so gehts:



**Schritt 1:** 250g Champignons putzen und sehr (!) klein hacken. 20g Butter schmelzen, gehackte Champignons 5 Min. bräunen, Thymianzweige dazugeben und mit 100ml Gemüsebrühe auffüllen.

**Schritt 2:** Nudeln in reichlich Salzwasser bissfest kochen. 150g Champignons vierteln und mit einigen Petersilieblättern in einer Extrapfanne 2-3min in 10g Butter anbraten, salzen und pfeffern.

**Schritt 3:** Creme fraiche zu den gehackten Champignons geben, evtl. noch etwas Brühe nachgießen und die geviertelten Champignons hinzufügen.

**Schritt 4:** Nudeln auf Tellern verteilen und mit den Tigerpilzen anrichten, mit geriebenem Parmesan bestreuen.

Diese Nudelspeise macht so glücklich, dass der kleine Tiger jedesmal heulen muss - da kann man wohl nichts machen!



Statt Creme fraiche darf auch Sahne bzw. Kochsahne verwendet werden. Heulen würde der Tiger trotzdem.