

Urschweizer Gletscherhüetli mit Pilz-Ei Sauce

Die Zutaten

- 500g BSCHÜSSIG Urschweizer Gletscher Hüetli
- 1 Beutel getrocknete Pilze (z.B. Herbsttrompeten, Mischpilze)
- 500g frische Champignons oder mit Pfifferlingen (Eierschwämmen) gemischt
- 2 Bund Schnittlauch
- 2 Esslöffel Butter
- 2 Becher Halbrahm
- 3 Eigelb
- Salz, Pfeffer
- Geriebener Sprinz



Die Zubereitung

Teigwaren

2-3l frisches Wasser für die Teigwaren aufsetzen und aufkochen. Wenn das Wasser kocht 1-1½ EL Salz und dann die Teigwaren dazugeben und gemäss der **Zeitangaben auf der Verpackung** «Al Dente» kochen. Damit du den Zeitpunkt nicht verpasst stellst du die Küchenuhr auf diese Zeit ein oder probierst ab und zu die Konsistenz der Teigwaren. Ist der Punkt erreicht, die Teigwaren abgiessen und ein paar Butterflocken oder je nach Belieben ein wenig Olivenöl darüber geben und darunter mischen.

Sauce & Beilagen

Als Erstes die getrockneten Pilze gut waschen und in frischem Wasser einweichen. Die Champignons / Eierschwämme blättrig- und den Schnittlauch fein schneiden. Wenn die getrockneten Pilze weich sind, diese abtropfen und ev. schneiden. Dann zusammen mit dem Schnittlauch in der Butter kurz dünsten. Den Halbrahm dazugeben und die Sauce kurz köcheln, dann die Hitze reduzieren.

Das Eigelb verquirlen und in die Sauce geben und gut vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die abgetropften Urschweizer Gletscher Hüetli unter die Sauce mischen und anrichten. Mit Schnittlauch und ev. einer aufgeschnittenen Cherry-Tomate garnieren. Den geriebenen Sprinz separat dazu servieren.

En Guete