



# Jessiner Spaghetti mit Steinpilz-Grappa-Sauce

Aus Bruno' Küche

## Zutaten für 2 Personen

### Steinpilz-Grappa-Sauce:

200 g Steinpilze, in Scheiben Bratbutter oder Bratcrème  
½ Knoblauchzehe, gepresst  
½ Zwiebel, fein gehackt  
2 Dörrfeigen, gewürfelt  
½ dl Weisswein oder ca. ¾ dl Gemüsebouillon  
2 EL Grappa  
1.5 dl Saucehalbrahm  
Salz, Pfeffer, Muskatnuss  
einige Tropfen Zitronensaft  
2 EL glattblättrige Petersilie, gehackt  
250 g Spaghetti oder Nudeln  
Butter zum Verfeinern  
glattblättrige Petersilie zum Garnieren



## Und so wird's gemacht

Sauce: Steinpilze in der heissen Bratbutter beidseitig anbraten.

Knoblauch, Zwiebel und Feigen mitdämpfen. Mit Wein und/oder Bouillon ablöschen, etwas einkochen. Grappa und Rahm dazu giessen, sämig einkochen.

Spaghetti in siedendem Salzwasser al dente kochen, abgiessen, mit Butter verfeinern.

Sauce würzen, mit Zitronensaft abschmecken, Petersilie daruntermischen. Spaghetti in vorgewärmte Teller verteilen, Sauce darüber geben, garnieren.

Statt frische Steinpilze 60-100 g getrocknete Steinpilze, eingeweicht und abgetropft, verwenden

 Meine Notizen