Spaghetti an Steinpilzrahmsauce mit Sherry

Frische Steinpilze sind im Kühlschrank bis zu einer Woche haltbar, aber bereits nach 3-4 Tagen sehen sie nicht mehr so schön aus. Da kocht man zum Beispiel eine Suppe daraus, oder macht eine feine Pasta-Sauce. Auch diese ist schnell und einfach zubereitet und schmeckt bestens. Ein Schuss Sherry verleiht der Sauce das gewisse Etwas. Sherry, zurückhaltend dosiert, passt ausgezeichnet zum kräftigen Geschmack der Steinpilze.

Zutaten (pro Portion)

80g	Spaghetti
50g	Steinpilze
1/2	kleine Zwiebel
2El	Sherry
1/2dl	Vollrahm
	Salz und Pfeffer
	glatter Peterli zur Dekoration
	Parmesan
	Bratbutter

Zubereitung

Während die Spaghetti kochen lässt sich die Sauce ohne Eile zubereiten.

Zwiebel hacken, Steinpilze putzen und in kleine Stücke schneiden. Zwiebel in Bratbutter kurz andünsten, Steinpilze zugeben und mitbraten bis sie leicht Farbe annehmen. Ab und zu wenden. Mit Sherry ablöschen und den Sherry fast ganz einkochen lassen. Pfanne von der Herdplatte ziehen und Vollrahm zugeben, vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Der Vollrahm sollte nur zu Beginn leicht köcheln. Sauce ca. 2-3 Minuten ziehen lassen.

Spaghetti abschütten und zur Sauce geben, in der Pfanne vermischen und anrichten.
Mit gehackter Petersilie garnieren. Parmesan separat dazu servieren.