



Chicoree-Makkaroni

mit Shiitake-Pilzen



Zutaten für 2 Personen:

Makkaroni	Die Nudeln in gesalzenem Wasser nach Packungsanleitung garen.
2 Chicoree	Währenddessen den Chicoree waschen und in Streifen schneiden.
1/2 Packung Makkaroni	Die Pilze mit einem sauberen Küchentuch abputzen und in mundgerechte Stücke schneiden.
130 g Shiitake Pilze	
1/2 Becher saure Sahne	
2 EL Senföl	Die Pilze und den Chicoree mit dem Senf und etwas Öl in einer Pfanne anbraten. Die fertigen Nudeln mit einem Schuss Nudelwasser hinzugeben und mit der Sauren Sahne, sowie den Gewürzen verfeinern. Portionieren und mit dem Senföl garnieren.
2 TL Senf	
Salz	
Pfeffer	