

# PASTA MED SVAMPE



**Du skal bruge:  
4 personer**

- \* Høsten fra jeres svampejagt i skoven, gerne 300 gram svampe
- \* 500 gram af jeres ynglings pasta
- \* 1 skalotteløg
- \* 1 fed hvidløg
- \* 3 dl piskefløde
- \* Salt og peber
- \* 1 dl bredbladet persille
- \* Parmesanost

Sørg for at børste svampene fri for jord. Hvis de er meget beskidte, så skyl dem forsigtigt. Hak skalotteløg og hvidløg fint og brun dem let på panden. Skær eller riv svampene i mindre stykker. Tag en ren pande og rist svampene ved høj varme i lidt olivenolie til de er gyldne. Tilsæt skalotteløg, hvidløg og piskefløden og kog det ind til en cremet konsistens. Smag til med salt og peber.

Kog pastaen i rigeligt vand tilsat salt. Lad pastaen dryppe af i en sigte og vend den i den cremede svampesauce. Hak bredbladet persille, drys over retten og server med frisk revet parmesanost.

God fornøjelse og velbekomme!