

Tagliatelle mit Steinpilzen

Personen: 4 Personen

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Zutaten: Tagliatelle 500 g
Zwiebeln
Knoblauch
Steinpilze
GUMA Le Saucier 4 dl

Zubereitung: Tagliatelle im Wasser al dente kochen. Zwiebeln und Knoblauch andünsten, frische Steinpilze dazugeben. GUMA Le Saucier dazugeben und leicht einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Tipp: GUMA Le Saucier kann auch durch die GUMA UHT Saucen-Crème ersetzt werden.

Ihre Notizen:

Fragen: GUMA Halbfabrikate AG
Grabenstrasse 2
Tel 055 619 20 30
Fax 055 619 20 39
8865 Bilten

info@guma.ch , www.guma.ch