

*Genießen Sie  
den Moment.  
Wir sagen  
Danke.*



Kompetent  
leistungsstark  
innovativ  
partnerschaftlich  
umsorgend

**KliLu**  
Wir leben Medizin.

# *Sepianudeln* mit Steinpilzsauce *2 Portionen*

Steinpilze mind. eine Stunde in lauwarmes Wasser einweichen.

Pilze aus dem Einweichwasser entfernen. Das Wasser filtern, beseite stellen.

Pilze noch mal unter fließendem Wasser waschen und eventuell etwas klein schneiden.

Fein gehackte Zwiebeln und Knoblauch in Olivenöl andünsten, Pilze begeben und mitdünsten.

Mit Weißwein ablöschen, ganz kurz köcheln lassen. Die Hälfte des Einweichwassers und die Boullionpaste begeben und auflösen lassen.

Die Sauce bis auf zwei Drittel einkochen lassen.

Stärke in ganz wenig kaltem Wasser auflösen und zum Abbinden in die Sauce geben, leicht kochen lassen.

Dann den Rahm begeben und die Petersilie zufügen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zwischendurch die Nudeln kochen, so dass sie in etwa mit der Sauce fertig sind.

## **Zutaten:**

Sepianudeln	200 g
Steinpilze	25 g
Schalotten	20 g
Knoblauch	
Olivenöl	8 g
Boullionpaste	8 g
Petersilie	
Maisstärke	8 g
Sahne	200 ml
Salz, nach Geschmack	
Pfeffer, nach Geschmack	

Essen ist ein Bedürfnis.

*Genießen* ist eine Kunst.

*F. Rochefoucauld*

*Zum Internationalen Tag der Pflegenden sprechen wir Ihnen von Herzen unseren Dank für Ihre Einsatzbereitschaft und Ihre Fürsorge aus, auch im Namen unserer Patienten. Heute stehen Sie im Mittelpunkt, auch wenn ein gemeinsames Feiern erneut nicht möglich sein wird. Lassen Sie sich dennoch um sorgen und gönnen Sie sich einen Genussmoment. Die Essensplanung haben wir Ihnen abgenommen...*

*Dankeschön und viel Freude mit Ihrem Präsent,*

**Alexandra Gräfin von Rex**

im Namen der Pflegedirektion am Klinikum Ludwigshafen