

Nudel Sauce Ursi

Zutaten für 6 Personen

250	g	Mascarpone	
2	dl	Milch	
1	EL	Café de Paris Kräuter	
1	TL	Pfeffer Bouquet gebrochen	
1	TL	Meersalz Bouillon	Zutaten unter ständigem rühren zum Kochen bringen
20	g	Steinpilze	½ Std. in warmem Wasser einweichen, Wasser abgiessen
150	g	Poulet Fleisch, geschnetzelt	Anbraten
100	g	Schinken	In feine Streifen schneiden
			Pilze, Poulet und Schinken zu Sauce geben, kurz aufkochen und etwas ziehen lassen.