Maccheroni alla Toscana

4 EL Olivenöl
400 g Kalbfleisch
1 Zwiebel
200 g frische Champignons
2 EL Mehl
1 Tasse Fleischbrühe
½ Tasse Weisswein
1 Becher Creme fraiche
einige Tropfen Worcestersosse
80 g Edelpilzkäse
400 g Makkaroni
100 g Pecorino
1 Bund Schnittlauch

Das Oel in einer Pfanne erhitzen und das in kleine Würfel geschnittene Fleisch darin braten, herausnehmen und warm stellen.

Im verbliebenen Bratfett die in kleine Würfel geschnittene Zwiebel glasig schwitzen.

Champignons putzen, waschen und in Scheiben schneiden, zu den Zwiebeln geben und kurz mitschwitzen.

Mit Mehl bestäuben, mit der Fleischbrühe und dem Weisswein auffüllen und zur Sosse verkochen, die Creme fraiche unterziehen.

Mit Salz, Pfeffer und der Worcestersosse abschmecken.

Den Edelpilzkäse und das Fleisch unter die Sosse ziehen.

Die Makkaroni in Salzwasser 10-15 Minuten garen, herausnehmen und gut abtropfen lassen.

Auf Teller anrichten, die Sosse darüber verteilen, mit dem Pecorino und dem klein geschnittenen Schnittlauch bestreut servieren.