Nudeln Rezepte

Bandnudeln mit Pilz-Schinken-Sauce

Gattung: Teigwaren, Mehlspeisen, Nudeln

25	g	getrocknete Steinpilze	2	Essl.	Parmesankäse
1	kleine	Dose Champignons			Salz
100	g	magerer, gekochter Schinken			Pfeffer
1		Schalotte	200	g	Bandnudeln
1	Teel.	Butter	2	Teel.	gehackte Pistazien
1/8	Liter	Schlagsahne			

Die Steinpilze in 1/8 l heißem Wasser etwa 15 Minuten einweichen. Den Schinken in feine Streifen schneiden. Die Schalotten abziehen und hacken.

Butter in einer Pfanne erhitzen. Schalotten etwa 1 Minute glasig dünsten. Die Champignons zufügen und anbraten.

Die Steinpilze mit der Einweichflüssigkeit dazugeben. Alles offen um die Hälfte einkochen. Den Schinken zufügen und etwa eine Minute mitkochen. Schlagsahne und Parmesankäse zufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Inzwischen die Nudeln kochen und abgießen.

Soße und Nudeln vermischen und auf vorgewärmte Teller füllen. Mit Pistazien bestreuen.