

Nudeln Rezepte

Bandnudeln In Pfifferling Rahm

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Nudel, Pfifferling, Sahne, Teigware

2 mittelgr. Zwiebeln	400 g Weiße Bandnudeln
100 g Geräucherter Speck	1 Essl. Öl
- durchwachsen	375 ml Gemüsebrühe
250 g Pfifferlinge	2 Essl. Creme fraiche
1 Bund Petersilie	Salz, Pfeffer, Paprika

Zwiebeln schälen und fein hacken. Speck in kleine Würfel schneiden. Pfifferlinge putzen, waschen, abtropfen lassen.

Petersilie waschen und, bis auf etwas zum Garnieren, klein hacken.

Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Bandnudeln hinein geben und ca. 8 Minuten sprudelnd kochen lassen.

Öl erhitzen. Speckwürfel darin auslassen und Zwiebelwürfel andünsten. Pilze hinzufügen und andünsten. Mit Brühe ablöschen und aufkochen.

Creme fraiche und Petersilie unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken.

Nudeln abtropfen lassen. Mit der Pfifferling - Soße auf Tellern anrichten. Mit Petersilie garnieren.