

Nudeln Rezepte

Bandnudeln Mit Champignons

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Teigwaren, Mehlspeisen, Nudeln

2	Zwiebeln	100 ml	süße Sahne
1	Knoblauchzehe		knapp 1/4 l Wasser
300 g	Champignons		Gemüsebrühe
40 g	Butter		weißer Pfeffer
1	Essl. Mehl	1/2 Bund	Petersilie
100 ml	Weißwein	400 g	Bandnudeln

Die Zwiebeln in Ringe schneiden.

Die Knoblauchzehe zerdrücken.

Champignons putzen und in Scheiben schneiden.

Den Butter erhitzen, Zwiebeln darin andünsten, Champignons u. Knoblauch zugeben.

Nach 2-3 Minuten das Mehl darüber streuen, durchschwitzen lassen u. mit Weißwein, Sahne und Gemüsebrühe ablöschen.

Salzen, pfeffern. 8-10 Minuten zugedeckt köcheln lassen.

Mit gehackter Petersilie bestreuen.

Bandnudeln in Salzwasser bissfest kochen.