

Nudeln Rezepte

Bandnudeln Mit Krabben Und Champignons

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Kalorienarm, Krabben, Nudeln, Pilze, Teigwaren

200 g grüne Bandnudeln

Salz

1 Essl. Öl

1 Bund Schnittlauch

800 g Champignons

2 Zitronen Saft davon

200 g Krabben; küchenfertig

weißer Pfeffer a.d.M.

Nudeln in reichlichen kochendem Salzwasser mit Öl bissfest garen. Schnittlauch abbrausen, trocken tupfen, in Röllchen schneiden.

Inzwischen frische Champignons mit einem feuchten Tuch abreiben, Stiele putzen. Je nach Größe vierteln oder in Scheiben schneiden. Dosenware abtropfen lassen. Pilze mit Zitronensaft beträufeln. Ohne Fett in einer beschichteten Pfanne ca. 3 min dünsten. Krabben zufügen, 2 min mitgaren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Nudeln abgießen, kalt abschrecken, zu den Pilzen und Krabben in die Pfanne geben. Kurz schwenken. Vor dem Servieren mit Schnittlauchröllchen bestreuen.