



www.badische-nudelmanufaktur.de
E-Mail:
badische.nudelmanufaktur@t-online.de



Bandnudeln mit Pfifferlingen

Zutaten für 2 Personen

ca. 250g Bandnudeln
250g frische Pfifferlinge,
2 Schalotten,
½ Eßl. Butterschmalz,
150 ml Sahne,
Salz, frisch gemahlener
Pfeffer,
Petersilie, frisch gehackt

Zubereitung

Die Pfifferlinge möglichst trocken putzen, damit sie nicht so viel Wasser aufsaugen. Wenn aber nötig kurz mit Wasser abbrausen.

Die Schalotten möglichst fein hacken.

Das Butterschmalz erhitzen und die Pfifferlinge hinzufügen. Braten Sie die Pfifferlinge so lange, bis sie keine Flüssigkeit mehr abgeben.

Nun die Schalotten hinzu und glasig dünsten. Es darf ein wenig karamellisieren, damit sich der Geschmack besser entwickelt.

Nun mit ein wenig Sahne unter Rühren ablöschen, dann den Rest Sahne hinzufügen und bei mittlerer Hitze so lange einköcheln lassen, bis alles schön cremig ist.
Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die gehackte Petersilie erst kurz vor dem Servieren einrühren, damit das Aroma frisch bleibt.

Die Pfifferlinge können Sie abgedeckt bei Seite stellen, und die Bandnudeln etwa 8 Minuten (je nach Gusto) in Salzwasser kochen.

Natürlich können Sie auch die Nudeln parallel kochen, dann Haben Sie alles zusammen fertig.

Dazu passt Tafelspitz oder Kalbsschnitzel
und ein bunter Salat.

Schmeckt einfach toll!