

Rezept

Geschnetzeltes Stroganoff mit Nudeln

Ein Rezept von Geschnetzeltes Stroganoff mit Nudeln, am 05.12.2025

Zutaten

| | | | |
|---------------|---|------------------|---------------------------|
| 1 | Schalotte | 1 Glas | Mixed Pickles (ca. 350 g) |
| 8 | kleine Champignons | 1 1/2 EL | Butter |
| | Salz | | Pfeffer |
| 1 Dose | (Rahm-) Kalbsgeschnetzeltes (ca. 400 g) | 3/4 TL | Senf |
| 100 g | frische Bandnudeln (aus dem Kühlregal) | 6 Stängel | Petersilie |
| 2 EL | saure Sahne | | |

Rezeptinfos

Portionsgröße 1 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 945 kcal, 29 g F, 53 g EW, 278 g KH

Zubereitung

1. Die Schalotte schälen und fein würfeln. Aus den Mixed Pickles die Silberzwiebeln und 2-3 Essiggürkchen herausfischen (den Rest anderweitig verwerten). Die Zwiebeln ganz lassen oder halbieren, Gurken in Scheiben schneiden. Die Champignons putzen, sauber reiben und längs in ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden.
2. Das Wasser für die Nudeln aufsetzen (oder noch schneller: im Wasserkocher zum Kochen bringen, dann in einen kleinen Topf umgießen). 1 EL Butter in einer kleinen Pfanne zerlassen und die Schalotte darin glasig dünsten. Die Pilze dazugeben und bei mittlerer Hitze 2-3 Min. anbraten. Leicht salzen und pfeffern. Das Geschnetzelte unterrühren, Gurken, Silberzwiebeln und Senf unterrühren. Alles bei kleiner Hitze 3-5 Min. köcheln lassen.
3. Inzwischen das kochende Nudelwasser salzen. Die Nudeln darin nach Packungsanweisung garen, in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen, dann mit übriger Butter (1/2 EL) mischen. Falls nötig, kurz zugedeckt warm halten.
4. Die Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter abzupfen und fein schneiden. Die saure Sahne unter das Geschnetzelte rühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Petersilie unterrühren. Die Nudeln auf einen Teller geben und das Geschnetzelte dazu oder darauf anrichten.