

Rezept

Nudeln mit Pilzen

Ein Rezept von Nudeln mit Pilzen, am 30.11.2023

Zutaten

- | | |
|--|---|
| 10 g getrocknete Steinpilze (kann man zwar auch weglassen, geben aber erst das volle Pilzaroma) | 300 g Champignons oder Egerlinge
Salz |
| 2 Knoblauchzehen | 500 g Tagliatelle oder breitere Bandnudeln |
| 2 EL Olivenöl | 1 großes Bund Petersilie |
| 1 TL Zitronensaft | 100 g Sahne
schwarzer Pfeffer aus der Mühle |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 580 kcal

Zubereitung

- Steinpilze in einen tiefen Teller schütten, lauwarmes Wasser drüber laufen lassen und die Pilze ungefähr 30 Minuten stehen lassen, bis sie weich sind. Rausholen, klein schneiden. Pilzwasser noch aufheben, kann sein, dass die Sauce was davon vertragen kann.
- Frische Pilze mit Küchenpapier sauber abreiben. Stielenden abschneiden, Pilze in feine Scheiben schneiden.
- In einen großen Topf 5 l Wasser schütten, 1 EL Salz dazu. Wasser zum Kochen bringen, Nudeln reinschütten und so lang umrühren, bis alle unter Wasser schwimmen. Nudeln bissfest kochen.
- Schon in der Zeit, in der das Wasser aufheizt, geht es weiter mit der Sauce. Knoblauch schälen und ganz fein schneiden. Petersilie waschen, Blättchen abzupfen und auch fein schneiden. Etwa 1 EL davon auf ein Tellerchen löffeln und zudecken.
- Öl in einer nicht zu großen Pfanne warm werden lassen. Getrocknete und frische Pilze reinwerfen und bei mittlerer Hitze ungefähr 5 Minuten braten. Häufig umrühren. Wenn sich dabei Flüssigkeit bildet, so lang weiterbraten, bis sie wieder verdampft ist.
- Knoblauch und Petersilie unter die Pilze rühren, Sahne und Zitronensaft auch und eine Idee Salz und Pfeffer. Wenn die Sauce jetzt nicht soßig genug ist, kommt löffelweise Pilzsud dran. Nudeln ins Sieb abschütten, abtropfen lassen und mit der Sauce und der übrigen Petersilie vermischen. Schmecken lassen. Mit Käse, wer will!