Rezept

Pilz-Lauch-Nudeln

Ein Rezept von Pilz-Lauch-Nudeln, am 27.05.2025

Zutaten

125 g	Bacon
100 g	Weißbrot
500 g	Lauch (dünne Stangen)
1 Zweig	Rosmarin
100 g	Wok-Nudeln (z. B. von Bernbacher)
	Salz
100 g	Cashewkerne
3 EL	Olivenöl
300 g	Champignons
200 ml	Gemüsefond (aus dem Glas)
100 g	Sahne
	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 645 kcal

Zubereitung

1. Bacon in Streifen schneiden, Cashewkerne grob hacken. Weißbrotrinde abschneiden, das Brot im Mixer zerbröseln. Bacon in der Pfanne auslassen, evtl. 1 EL Öl zugeben. Cashewkerne und Brot darin knusprig rösten. In eine Schüssel füllen.

2. Lauch putzen, gründlich waschen und schräg in Scheiben schneiden. Champignons abreiben, Stiele abschneiden, die Köpfe je nach Größe halbieren oder vierteln. Rosmarin waschen und trocknen, die Nadeln fein hacken.

3. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Rosmarin, Lauch und Champignons dazugeben und bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. anbraten. Mit Fond ablöschen und zugedeckt ca. 5 Min. garen. Nudeln und Sahne unterrühren und alles weitere 3-4 Min. garen, dabei öfter umrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Baconbröseln servieren.