Bandnudeln in Sahnesoße

Nudel-Gerichte » Bandnudeln

Zutaten (4 Personen)

» 10g getr. Steinpilze
» 200g Frühstücksspeck
» 200g Champignons
» 1 Knoblauchzehe(n)
» 1EL Öl
» 250g Schlagsahne
» Salz & Pfeffer
» 400g Bandnudeln
» 200g Erbsen
» 1 Bd. Petersilie
» 75g ger. Parmesan

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. Getrocknete Steinpilze kurz in 1/4l lauwarmem Wasser einweichen. Speck in dünne Streifen schneiden. Champignons in dünne Scheiben schneiden. Knoblauch durch eine Knoblauchpresse drücken.

2. Öl in einem Topf erhitzen und den Speck darin knusprig braten. Knoblauch und Champignons zugeben und ca. 2min anbraten. Steinpilze mit Einweichflüssigkeit zufügen und aufkochen. Sahne zugießen und unter Rühren aufkochen. Bei mittlerer Hitze etwas einkochen lassen, bis die Soße sämig ist. Mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken.

3. Reichlich Salzwasser aufkochen. Nudeln darin ca. 10min garen. Erbsen ca. 5min vor Ende der Garzeit in das Kochwasser geben. Petersilie bis auf etwas zum Garnieren, fein hacken. Nudeln abgießen und mit der Soße vermischen. Petersilie unterheben. Auf Tellern anrichten und mit übriger Petersilie garniert servieren. Parmesan dazu reichen.

Nährwerte: 850kcal/E27g/F45g/KH84g pro Portion

angelegt am: 02.06.2003 Rezept-Nr: 339

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke