



Band gedreht für eine Nudel-Pilzpfanne

Zutaten für 4 Personen:

- 400 g Band gedreht
- 800 g Pilze (gemischt)
- 150 g Speckwürfel
- 1 Stange Lauch
- 1 rote Zwiebel
- 1 weiße Zwiebel
- Salz und Pfeffer
- frische Petersilie
- 1 Becher Creme fraiche mit Kräutern

Zubereitung:

Rote Zwiebel in Halbkreise schneiden, weiße Zwiebel fein würfeln und in einer Pfanne mit Öl anschwitzen. Lauch in Scheiben schneiden und mitanbraten. Pilze säubern und je nach Größe und Sorte schneiden, hinzugeben und garen lassen.

Parallel Wasser für die Nudeln zum Kochen bringen und die Band gedreht nach Packungsanweisung kochen.

Die Pilzpfanne mit Salz und Pfeffer abschmecken, Creme fraiche und klein geschnittene Petersilie hinzugeben und so lange untermischen, bis sich alles gut verbunden hat.

Zum Schluss die abgekochten Nudeln beifügen und umrühren.

Tipp: Anstatt Petersilie können auch andere Kräuter wie z.B. Tymian oder Oregano verwendet werden. Lassen Sie die Speckwürfel weg, ist das Gericht vegetarisch. Soßenliebhaber können Gemüsebrühe bzw. Sahne ergänzen.

Bild © Teigwarenfabrik Jeremias GmbH

Teigwarenfabrik Jeremias GmbH

Industriestraße 13-19
75217 Birkenfeld

Tel. 07231 - 948 83-0
Fax 07231 - 948 83-49

info@jeremias.com
www.jeremias.com