

# Bandnudeln mit Pilzen

## Zutaten:

300 g Bandnudeln

10 g Salz

1 EL Parmesan

## Pilzsauce:

250 g Pilze

Champignon,

Eierschwammerl,

Seitlinge,...

30 g Butter

1 Stk Zwiebel

1 Zehe Knoblauch

0.25 l Obers

1 Prise Salz

1 Prise Pfeffer

1 Bund Petersilie



## Zubereitung

*Nudeln:* Gesalzenes Wasser in einem Topf zum Kochen bringen, Nudeln hinzufügen und al dente kochen.

*Anschließend abseihen.*

## *Pilzsauce:*

Zwiebel und Knoblauch schälen, in feine Stückchen schneiden und in einer Pfanne in Öl kurz anschwitzen.

Geschnittene Pilze zugeben, kurz mitbraten lassen danach mit der Sahne aufgießen und ca. 10 Minuten leicht köcheln lassen. Wenn die Sauce zu dick ist kann nach Bedarf Nudelkochwasser hinzufügen oder Gemüsesuppe. Zum Schluss nach Belieben gehackte Petersilie untermengen.

Nudeln auf Tellern anrichten und mit Pilz-Sauce übergießen und nach Belieben mit Parmesan bestreuen



## Nudeln

