



Nudeln mit Pilzrahmsoße

Zutaten

Zutaten für 4 Portionen
Arbeitszeit 20 Minuten
Gesamtzeit 20 Minuten

500 g Nudeln nach Wahl
600 g braune Champignons
200 ml Sahne
1-2 Knoblauchzehen
ca. 75 g Parmesan

etwas Zitronensaft, Salz
und Pfeffer zum Abschmecken

etwas Olivenöl zum Anbraten

wer möchte kann noch frische
Kräuter dazugeben

Zubereitung

1. Nudeln nach Packungsanweisung im gesalzenen Wasser kochen.
2. Pilze in feine Scheiben schneiden, Knoblauch fein würfeln, Parmesan fein reiben.
3. Pilze und Knoblauch mit Olivenöl in einer Pfanne anbraten, bis diese leicht gebräunt sind.
4. Die Sahne angießen und aufkochen lassen. Dann den Parmesan unterrühren, damit die Soße bindet.
5. Erst jetzt mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken.

Zum Schluss kann man noch fein gehackte Kräuter (z.B. Schnittlauch, Petersilie oder Thymian) dazugeben, die Soße schmeckt aber auch ohne lecker.

Die Nudeln mit der Soße servieren. Dazu passt ein grüner Salat.

Weitere Rezepte unter
www.spindlerhof.de



Spindlerhof