Rustikale Pilzpfanne mit Band - Nudeln

Mit frischen Waldpilzen

Zutaten
Waldpilze frisch gesammelt und geputzt
1 Zwiebel, gewürfelt
1 Knoblauchzehe, fein gehackt
80g geräucherter Schinken oder Speck, gewürfelt
1 Becher saure Sahne
1 Becher Schmand
3 TL Pilz Pesto, von Edelschmaus (optional)
200 - 250ml Nudelwasser
Öl zum Anbraten
½ TL Zucker
Salz, Pfeffer

So funktioniert es!
Pilze sammeln!? Putzen und in mundgerechte Stücke schneiden
Den Speck in etwas Öl anbraten.
Pilze, Zwiebeln und Knoblauch dazu geben und alles zusammen für ca. 15 – 20 Minuten
Bei starker Hitze braten, bis die Pilze Wasser ziehen und sich etwas Flüssigkeit in der Pfanne bildet.

Es wird Zeit, die Nudeln zu kochen!

So geht es weiter!
Temperatur senken und den Schmand und die saure Sahne untermischen.
Mit Salz kräftig Pfeffer und dem Pilz Pesto Gewürz würzen.
Mit einem halben TL Zucker verfeinern.
Eine große Kelle, von dem Nudelwasser zu den Pilzen geben.

Nudeln abgießen und abgetropft unter die Pilze in der Pfanne heben.

Mein Tipp:
Es darf gerne etwas Schärfe an das Gericht, eventuell mit etwas Chili würzen.
Vom Nudelwasser etwas aufheben und die Soße damit verlängern, wenn sie zu arg andickt.
Mit etwas gehackter Petersilie oder Schnittlauch bestreut servieren.
Die Farbe der Pilzpfanne ist eher fad und rustikal, mit einem EL Tomatenmark würde es etwas freundlicher wirken

Guten Appetit!

www.witt-pc.de

Peter Witt selbstständiger Direktor bei Pampered Chef Flurweg 7, 86871 Rammingen Tel. 0171 46 58 481