

NUDELN MIT PILZRAHMSAUCE UND BÄRLAUCH



ZUTATEN

- 1 Schalotte
- 2 Champignons
- 6 Blätter Bärlauch
- 150ml Sahne
- etwas Butterschmalz
- Nudeln nach Wahl

ZUBEREITUNG

1. Bärlauch putzen und vorsichtig trocken tupfen
2. Bärlauch in feine Streifen schneiden
3. Schalotte schälen und fein würfeln
4. Champignons säubern und in dünne Scheiben schneiden
5. Butterschmalz in der Pfanne erwärmen und die Pilze darin anbraten
6. Schalotten hinzugeben und mit anbraten
7. Nudeln kochen
8. Zwei Löffel Nudelwasser zu den Pilzen geben und mit Sahne ablöschen
9. Kurz aufkochen lassen und den Bärlauch hinzugeben
10. Nudeln abtropfen lassen und mit der Sauce vermischen