

Pfifferling-Pfanne mit Bandnudeln

Zutaten

(Für 2-3 Portionen)

- 200 g frische Pfifferlinge
- 300 g Bandnudeln
- ca. 50 g Butter
- 1 Zwiebel
- 1-2 Spitzpaprika
- etwas Frühlingslauch
- 200 ml Gemüsebrühe
- Salz & Pfeffer

Zubereitung

1. Die Bandnudeln in leicht gesalzenem Wasser al dente kochen. Die frischen Pfifferlinge gründlich putzen und säubern, sodass kein Sand mehr daran haftet.
2. Die Zwiebel fein würfeln, die Spitzpaprika in gleichmäßige Streifen und den Frühlingslauch in feine Ringe schneiden.
3. Die Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Zwiebeln hineingeben, direkt mit Salz und Pfeffer würzen und glasig andünsten. Anschließend die geputzten Pfifferlinge zu den Zwiebeln in die Pfanne geben und mit anbraten.
4. Die Pilze geben beim Braten Feuchtigkeit ab. Die Pilze so lange weiterbraten und einkochen lassen, bis die entstandene Flüssigkeit fast vollständig verdunstet ist.
5. Sobald die Pilze etwas trockener sind, die geschnittene Spitzpaprika hinzugeben und kurz mit anschwitzen, bis sie etwas Glanz bekommt. Dann die Frühlingslauch-Ringe dazugeben und nur kurz unterrühren (damit die Farbe erhalten bleibt). Das Ganze mit der Gemüsebrühe ablöschen.
6. Die Hitze der Pfanne komplett reduzieren. Die fertig gekochten und abgetropften Bandnudeln in die Pfanne geben, alles gut miteinander vermengen und direkt servieren. Guten Appetit!

STONIQ-SCHMORPFANNE



„Kochen, Rezepte und Inspiration“
Werde Teil unserer Facebook Gruppe!



GRUPPE BEITRETEN



Die besten
Rezepte von:

CADLEKOCHT
mas REZEPTE