

Bandnudel mit Eierschwammerlsauce



Rezept für 2 Portionen
Dauer: ca. 20 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Eierschwammerl / Pfifferlinge	200 g
Suppenwürfel / Brühwürfel	1 Stk.
Olivenöl	Etwas / nach Bedarf
Crème fraiche / Crème fraîche / Creme fraiche	½ Dose(n) / Becher
Salz	Etwas / nach Bedarf
Frischer Basilikum / Basilikumblätter	1 Teelöffel
Bandnudeln	1 Esslöffel
Schwarzer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Geriebener Parmesan	2 Esslöffel

Zubereitung:

Bandnudel nach Packungsaufschrift in Salzwasser bissfest kochen.

Eierschwammerl putzen und klein schneiden.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Eierschwammerl darin anrösten, salzen und mit 200 ml Leitungswasser aufgießen.

Suppenwürfel einbröckeln und gut verrühren.

Crème fraiche zugeben und wieder gut verrühren. Pfeffern.

Kräuter waschen und fein hacken.

Sobald die Sauce etwas eingedickt ist, den geriebenen Parmesan einrühren und die Herdplatte ausschalten. Sauce kurz ziehen lassen und dann über die Bandnudeln gießen.

Mit Kräutern & geriebenem Parmesan dekorieren und servieren.

Guten Appetit!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-2202-Bandnudel-mit-Eierschwammerlsauce.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at