

Bandnudeln mit Pilz-Schinken-Sahne Sauce

Rezept für 2 Portionen

Dauer: ca. 20 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Frische Steinpilze	25 g
Schalottenzwiebel	1 Stk.
Schinken	100 g
Butter	1 TL (Teelöffel)
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	125 ml
Parmesan	2 EL (Esslöffel)
Bandnudeln	200 g

Zubereitung:

Die Steinpilze in 125 ml heißem Wasser etwa 15 Minuten einweichen. Den gekochten Schinken in feine Streifen schneiden. Die Schalotte abziehen und hacken. Butter erhitzen und die Schalotte darin glasig dünsten. Steinpilze mit der Einweichflüssigkeit dazugeben. Alles offen um die Hälfte einkochen. Den Schinken hinzufügen und eine Minute mitdünsten. Schlagsahne und Parmesan einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Inzwischen die Nudeln kochen und abgießen.

Sauce und Nudeln vermischen und auf vorgewärmte tiefe Teller füllen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-74-Bandnudeln-mit-Pilz-Schinken-Sahne-Sauce.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at