Nudeln mit frischen Eierschwammerln

Mit einfachen Rezepten köstliche Gerichte zaubern - zum Beispiel die Nudeln mit frischen Eierschwammerln und frischen Kräutern.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

500 g	Bandnudeln
500 g	Eierschwammerln
1 EL	Petersilie
2 EL	Basilikum
250 ml	Schlagobers
4 EL	Olivenöl
4 EL	Parmesan
1 Prise	Salz
2 TL	Speisestärke

Zubereitung

1. Für Nudeln mit firschen Eierschwammerln zu Beginn die Pilze vorbereiten: Eierschwammerl putzen und klein schneiden. Ausreichend Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Pilze hineingeben. Mit Salz würzen und einige Minuten bei geringer Hitze garen, bis sich die Flüssigkeit reduziert.

2. Die Speisestärke mit etwas Wasser glattrühren und zu den Pilzen gießen, sobald diese etwas eingekocht sind. Erneut einige Minuten garen lassen. Obers zugießen und die Sauce weiter einkochen lassen, bis sie sämig wird. Zuletzt den Parmesan reiben und einrühren.

3. Unterdessen einen großen Topf mit Salzwasser aufsetzen und die Bandnudeln darin bissfest garen.

4. Petersilie und Basilikum bei Bedarf waschen, trocknen und nicht zu fein hacken, unter die fertige Sauce rühren. Die Nudeln mit der Eierschwammerl-Sauce auf angewärmten Tellern anrichten.

Tipp

Die Nudeln mit frischen Eierschwammerln schmecken mit einem bunten Salat sehr gut. Für die Dekoration kann man frische Kräuterzweige verwenden.