Bandnudeln mit Champignons

Hervorragender Geschmack, einfache Zubereitung: Das Rezept für Bandnudeln mit Champignons lässt sich ganz leicht nachkochen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 35 min

Zutaten

500 g	Champignons
350 g	Bandnudeln
2 Bündel	Petersilie
1 EL	Butter
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
100 g	Parmesan

Zubereitung

1. Ein Klassiker der Herbstsaison sind **Bandnudeln mit Champignons**. Die Schwammerl zu Beginn putzen, nur bei Bedarf waschen und trocknen. Anschließend in feine Stücke schneiden.

2. Fett in eine Pfanne geben und erhitzen. Die Hälfte der Schwammerl hineingeben und rösten, regelmäßig umrühren, das austretende Wasser verdunsten lassen. Schwammerl herausnehmen und warmstellen.

3. Die zweite Hälfte Champignons auf die gleiche Weise zubereiten. Die beiden Hälften gemeinsam mit Salz und Pfeffer würzen und an einem warmen Platz stellen.

4. Unterdessen Salzwasser aufsetzen und die Nudeln nach Packungsanweisung al dente kochen, anschließend in ein Sieb zum Abtropfen geben.

5. Die gegarten Nudeln in einer Schüssel mit den Schwammerln vermengen. Petersilie frisch hacken und untermischen.

6. Butter in einer kleinen Pfanne zerlassen, den Parmesan einrühren. Die Sauce unter die Bandnudeln mit Champignons mischen.

Tipp

Die Bandnudeln mit Champignons vor dem Servieren mit Kirschtomaten dekorieren.