Eierschwammerl-Zucchini Nudeln

Das Rezept für die Eierschwammerl-Zucchini Nudeln ist köstliches Gericht im Spätsommer und Herbst zur Pilze-Zeit.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

500 g	Nudeln (Spaghetti, Bandnudeln, etc.)
600 g	Eierschwammerln (Pfifferlinge)
2 Stk.	Schalotten
2 Stk.	Knoblauchzehe
2 Stk.	Zucchini (kleine)
150 ml	Schlagobers
1 Handvoll	Petersilie gehackt
3 EL	Olivenöl
	Salz und Pfeffer nach Belieben

Zubereitung

1. Für die **Eierschwammerl-Zucchini Nudeln** die Pilze putzen und zerkleinern. Die Schalotten und Knoblauchzehen schälen und klein zerschneiden. Die Zucchini waschen, in dünne Scheiben schneiden und nochmals halbieren oder vierteln.

2. Die Nudeln in Salzwasser laut Packungsanleitung gar kochen.

3. In der Zwischenzeit das Olivenöl in einer großen Bratpfanne erhitzen. Schalotten und Zucchini bei mittlerer Hitze andünsten, Eierschwammerln und Knoblauch zugeben und weiterer 6-8 Minuten braten. Mit Schlagobers ablöschen und zirka weiter 5 Minuten reduzieren lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Jetzt die Nudeln zugeben und vermengen, mit gehackter Petersilie bestreuen.

5. Auf Teller anrichten und sofort genießen.

Unsere Empfehlung
Bratpfanne 32 cm, mit kratzfester Titanium antihaft-Beschichtung

hier bestellen



Tipp

Nach Belieben die Eierschwammerl-Zucchini Nudeln mit Parmesan bestreuen.