Kürbis-Steinpilz Nudeln

Die Kürbis-Steinpilz-Nudeln sind ein köstliches Gericht mit cremiger Sauce und aromatischen Steinpilzen. Das einfache aber geniale Herbstrezept gelingt schnell und unkompliziert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

400 g	Bandnudeln (oder andere Nudeln)
300 dag	Kürbisse
250 g	Steinpilze
1 Stk.	Zwiebel
1 Stk.	Knoblauchzehe
1.5 EL	Butterschmalz (oder Butter)
300 ml	Schlagobers
70 g	Parmesan gerieben
1 Handvoll	frische Petersilie (fein gehackt)
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Für die **Kürbis-Steinpilz Nudeln** die Zwiebel und Knoblauchzehe schälen und klein würfeln. Die Steinpilze putzen, vorsichtig waschen und in dünne Scheiben schneiden. Den Kürbis schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Kürbiswürfel in Salzwasser etwa 5 Minuten bissfest garen und anschließend abgießen. Die Nudeln ebenfalls in Salzwasser al dente kochen und abseihen.

2. Währenddessen das Butterschmalz in einem Topf erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten, die **Steinpilze** hinzufügen und einige Minuten mitbraten. Mit Schlagobers aufgießen und die vorgegarten Kürbiswürfel unterheben. Die Sauce kurz köcheln lassen. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken. Die Hälfte des Parmesans und der Petersilie unter die Sauce rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Die gekochten Bandnudeln gut abtropfen lassen und mit der cremigen Kürbis-Steinpilz-Sauce vermengen. Auf Tellern anrichten und mit der restlichen Petersilie und dem Parmesan bestreuen.

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

hier bestellen



Tipp

Die Kürbis-Steinpilz-Nudeln schmecken mit einem grünen Blattsalat besonders gut. Außerhalb der Steinpilz-Saison gelingt das Rezept auch mit Champignons.