Hauptspeise: Nudeln mit Steinpilzen

Nudeln mit frischen Steinpilzen

4-Personen

Rezept: Silvia

Zutaten:

400 - frische Steinpilze1 - Zwiebel, fein gehackt

2 -- Knoblauchzehen, fein gehackt

2 - EL Olivenoel

etwas - Pfeffer aus der Mühle

etwas - Salz

etwas - Weisswein

75 - gr Crème Fraîche 2 - EL Petersilie gehackt 500 - gr Bandnudeln

Nach Belieben:

1 - Chilischote fein gehackt

Zubereitung:

Frische Pilze in Scheiben geschnitten im Oel anbraten. Zwiebeln sowie Knoblauch dazugeben. Etwas Weisswein beifügen und etwa 3-4 Minuten köcheln lassen.

Die Crème Fraîche dazugeben und mit Petersilie gehackt ergänzen.

In der Zwischenzeit die Bandnudeln in reichlich Salzwasser bissfest kochen. Abtropfen, die Steinpilze unterheben.

In vorgewärmten tiefen Suppentellern sofort servieren.

Variante:

Stehen keine Steinpilze zur Verfügung kann man auch Mischpilze verwenden.