

Bandnudeln mit Pilzen

Zutaten für: 4 Portionen

500	Gramm	Bandnudeln
15	Gramm	Steinpilze, getrocknet
100	Gramm	Kleine Austernpilze
150	Gramm	Champignons
1		Knoblauchzehe
2	Essl.	Olivenoel
1	Bund	Petersilie, glatt
1		Zitrone, klein
		Salz
		Pfeffer

Anleitung:

Steinpilze in 100 ml heissem Wasser einweichen. Frische Pilze Putzen, Champignons in Scheiben schneiden. Knoblauch schaelen Und fein hacken. Nudeln in kochendem Salzwasser 5 bis 8 Minuten garen. Oel erhitzen, Pilze und Knoblauch darin anduensten. Salzen und Pfeffern. Steinpilze mit Fluessigkeit zugeben, aufkochen, fuenf Minuten einkochen lassen. Petersilie kleinschneiden. Zitrone heiss abwaschen, trockenreiben. Schale duenn abschaelen, in feine Streifen schneiden. Zitrone Halbieren. Petersilie unter die Pilze mischen. Mit Zitronensaft abschmecken. Nudeln abtropfen lassen. Mit den Pilzen anrichten. Mit der Zitronenschale bestreuen. Nach Belieben noch etwas Olivenoel Daruebergeben.

Zubereitungszeit etwa 30 Minuten. Pro Portion ca. 510 Kalorien.