

Kartoffelnudeln mit Steinpilzen und Radicchio

Zutaten für: 4 Personen

500	Gramm	Kartoffelnudeln
30	Gramm	Butter
500	Gramm	FrISChe Steinpilze, geputzt, in Scheiben geschnitten
2	Essl.	Olivenöl
1	Bund	Frühlingszwiebeln In Ringe geschnitten
1/2		Radicchio, in Streifen geschnitten
1	Essl.	Petersilie, gehackt
2	Essl.	Aceto-Balsamico
1	Teel.	Zucker
		Salz, frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Anleitung:

Zubereitungszeit: 40 Min.

Für 4 Personen 500 g Kartoffelnudeln 30 g Butter 500 g frISChe Steinpilze, geputzt, in Scheiben geschnitten 2 EL Olivenöl 1 Bund Frühlingszwiebeln, in Ringe geschnitten 1/2 Radicchio, in Streifen geschnitten 1 EL Petersilie, gehackt 2 EL Aceto-Balsamico 1 TL Zucker Salz, frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1. Kartoffelnudeln in kochendem Salzwasser ca. 5-7 Min. kochen.
 2. Olivenöl in einer Pfanne leicht erhitzen und die Frühlingszwiebeln darin glasig dünsten. Radicchio hinzufügen und weitere 3-5 Min. dünsten. Mit Aceto-Balsamico ablöschen, eine Prise Zucker hinzufügen, zur Seite stellen und warm halten.
 3. Butter in der Pfanne schmelzen, Pilze hinzufügen und 3 Min. dünsten. Radicchio unterheben und mit Pfeffer und Salz abschmecken.
 4. Nudeln in einem Sieb abtropfen lassen. Auf Teller verteilen, Steinpilze darauf verteilen, mit Petersilie bestreuen und servieren.
- Durchschnittliche Nährwerte pro

Portion, kalkuliert anhand der rohen Zutaten:

Brennwert 2390kJ (564 kcal)

Eiweiß 21 g

Fett 13 g

Kohlenhydrate 91 g