



DIE NUDELMANUFAKTUR  
HUBER

## Bandnudeln mit Brokkoli-Speck-Soße

### **Zutaten** (ca. 4 Personen)

375g Brokkoli  
150g Champignons  
400g Bandnudeln  
6 Scheiben Speck  
8 Stiele Majoran  
75ml trockener Weißwein  
250g Schlagsahne  
5 EL Milch  
150g Sahne-Schmelzkäse  
Salz, Pfeffer, geriebene Muskatnuss



### **Zubereitung:**

Brokkoli in kleine Röschen schneiden. Pilze säubern, putzen und halbieren oder in dicke Scheiben schneiden. Nudeln im Salzwasser kochen, 2 Minuten vor Ende der Garzeit Brokkoli zu den Nudeln geben.

Öl in einer Pfanne erhitzen, Speck darin kross auslassen und auf Küchenpapier legen. Majoran waschen, trocken tupfen und die Blättchen von 6 Stielen fein hacken. Pilze im Speckfett goldbraun braten, dann mit Weißwein, Sahne und Milch ablöschen. Soße aufkochen und ca. 5 Minuten köcheln. Majoran und Schmelzkäse einrühren und mit Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss abschmecken.

Nudeln und Brokkoli in ein Sieb gießen, abtropfen lassen und in die Soße geben. Speck grob zerbrechen und danach über die Nudeln streuen. Zum Schluss mit Majoran garnieren und servieren.

Die Nudelmacher wünschen guten Appetit.