

Nudeln mit Pilzsoße

Zutaten: (ca. 4 Personen)

2 EL Butter
2 Knoblauchzehen
1 Zwiebel
500g Champignons
300g Bandnudeln (bunt)
Paprikapulver
250ml Gemüsebrühe
125ml Sahne
Salz und Pfeffer
2 EL Zitronensaft
1 Bund Petersilie



Zubereitung:

Die Butter erhitzen, die Knoblauchzehen und die Zwiebel schälen und würfeln und in der Butter andünsten.

Die Champignons putzen, abreiben und in Scheiben schneiden. Zu Zwiebeln und Knoblauch geben und etwa 5 Minuten braten. Mit Paprikapulver würzen.

Die Gemüsebrühe angießen und bei starker Hitze zur Hälfte einkochen. Sahne einrühren und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Nudeln im Salzwasser gar kochen. Nudeln abgießen und abtropfen lassen.

Die Petersilie waschen, trocken schütteln, klein hacken und unter die Soße rühren. Nudeln mit Pilzsoße anrichten und servieren.

Die Nudelmacher wünschen guten Appetit.