

Frische Pfifferlinge auf Bandnudeln

vom Gasthof „Bergfriede“

Zutaten für 6 Personen

1200 g frische Pfifferlinge, 12 Scheiben Dörrfleisch, 2 Zwiebeln, 3 Tomaten, 500 ml Sahne, 600 g Bandnudeln, Butter zum Braten, Kräuter, Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Pfifferlinge putzen und waschen auf einem Sieb abtropfen lassen. Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Tomaten abbrühen, Schale abziehen und klein schneiden. Dörrfleisch in Scheiben schneiden.

Die Butter in einem Topf erhitzen, Dörrfleisch und Zwiebeln darin glasig braten, Tomaten und die Pfifferlinge zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kräuter dazugeben.

Für die Nudeln reichlich Salzwasser zum kochen bringen. Nudeln 10-15 Minuten kochen, in einem Sieb Wasser abschütten und kurz mit lauwarmem Wasser abspülen. In den Topf zurückgeben und die Sahne unterrühren.

Nudeln auf einem Teller anrichten und die Pfifferlinge draufgeben.
Guten Appetit

Gasthof „Bergfriede“, Inh. Familie Paul
Starkenburgerstraße 4, 64678 Lindenfels-Seidenbuch
Tel. 06255 / 2873, e-Mail: Bergfriede @ arcor de