



MUSCHELNUEDERN MIT PILZEN UND SAHNESAUCE

🕒 25 min ☺ Leicht
Garzeit ca. 20 min

ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)

2 Knoblauchzehen
1 kleine Zwiebel
800 g gemischte Pilze, z.B. braune Champignons,
Steinpilze
4 EL MinusL Butter
1–2 EL Mehl
100 ml trockener Weißwein
200 ml MinusL Sahne zum Kochen
400 g Muschelnuedeln
Salz
Pfeffer, aus der Mühle
1 Prise Piment, gemahlen
50 g MinusL Emmentaler gerieben

ZUBEREITUNG

1. Den Knoblauch und die Zwiebel schälen und beides fein hacken. Die Pilze putzen und große Exemplare kleiner schneiden.
2. 2 EL Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel mit dem Knoblauch glasig anschwitzen. Mit dem Mehl bestäuben und kurz mitschwitzen. Mit dem Wein ablöschen und etwas einkochen lassen. Die Sahne zugießen und weitere 5–10 Minuten cremig köcheln lassen.
3. Die Nudeln in Salzwasser al dente garen.
4. Die Pilze in übriger Butter ca. 8 Minuten unter Wenden braten. Die Sahnesauce mit Salz, Pfeffer und Piment würzen. Den geriebenen Emmentaler einrühren und die Sauce abschmecken.
5. Die Nudeln abgießen, abtropfen lassen, mit den Pilzen vermengen und auf dem Teller verteilen. Die Sauce darüber träufeln und mit Pfeffer übermahlen.