



CHEFKOCH.DE

## Bandnudeln mit Pfifferlingen und Lauch

Lauch putzen, waschen und in dünne Ringe schneiden. In kochendem Wasser blanchieren, abgießen, eiskalt abschrecken. Speck fein würfeln. Pilze putzen (nicht waschen!!) und evtl. klein schneiden. Knoblauch hacken, Zwiebel fein würfeln. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Speck darin auslassen. Zwiebeln und Knoblauch zugeben und kurz anschwitzen. Lauch zugeben und kurz mitschmoren. Pilze zugeben, mitschmoren. Mit der Sahne ablöschen, etwas Brühe zugießen und etwas einkochen lassen. Würzen und mit Zitronensaft abschmecken. Mit gehackter Petersilie bestreuen. Zu Bandnudeln servieren und mit Parmesan bestreuen.

**Zubereitungszeit:** 30 Minuten  
**Schwierigkeitsgrad:** simpel  
**KJ/kcal p. P.:** keine Angabe /



### Zutaten für 4 Portionen:

- 400 g Pfifferlinge
- 50 g Speck, durchwachsen
- 2 Stange/n Lauch
- 600 g Bandnudeln
- 1 Becher Sahne
- 1 Zwiebel(n)
- 2 Zehe/n Knoblauch
- ½ Zitrone(n), den Saft
- 1 Bund Petersilie
- etwas Brühe
- Öl (Olivenöl)
- Salz und Pfeffer
- Parmesan, frisch gerieben
- Estragon

**Verfasser:** msbbonn

