



CHEFKOCH.DE

Schwammerl-Nudel-Pfanne

Pilz-Nudel-Pfanne

Die Nudeln kochen. Inzwischen Zwiebeln und Schinken in Würfel schneiden und anbraten. Die geputzten Eierschwammerl (Pfifferlinge) und/oder Pilze dazugeben und so lange braten, bis das Wasser verkocht ist. Knoblauch und Nudeln dazugeben, knusprig anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Basilikum würzen. Käse darüber streuen und im Backrohr überbacken.

Zubereitungszeit: 20 Minuten
Schwierigkeitsgrad: simpel
kJ/kcal p. P.: keine Angabe /

Zutaten für 2 Portionen:

120 g Nudeln
100 g Schinken
2 Zwiebel(n)
Pfifferlinge oder Pilze nach Geschmack
1 Zehe/n Knoblauch
Salz
Pfeffer
Basilikum
150 g Käse, Emmentaler, gerieben
Öl zum Braten

Verfasser: Seide