
Nudeln mit Champignonsauce

Kategorie: Nudelgerichte - Aufwand: mittel - Preis: mittel - für Gruppen: ja - vegetarisch: möglich

Zutaten

- 200 g Champignons
- 0,5 Zwiebel
- 80 g Fleischwurst am Stück
- 300 g Nudeln (z.B. Spirelli)
etwas Öl
- 50 g Sahne
- 75 g Saure Sahne
Salz & Pfeffer
- 0,3 Bund frischer Schnittlauch
- 50 g frisch geriebener
Parmesan

(Angaben für 3 Personen)



Noch ein Nudelgericht, das gar nicht viel Arbeit macht und trotzdem wirklich lecker ist. Nur wenn man das Gericht in großen Mengen zubereiten will, wird das Champignonsputzen etwas zeitintensiv. Wer lieber vegetarisch ist, kann die Fleischwurst auch einfach weglassen, das Gericht schmeckt trotzdem gut. Zu diesem Nudelgericht schmeckt ein Salat der Saison.

Zubereitung

Die Champignons putzen und in Scheiben oder Viertel schneiden. Die Zwiebel fein hacken. Die Fleischwurst in kleine Würfel schneiden. Den Schnittlauch in kleine Röllchen schneiden.

Die Nudeln in Salzwasser gar kochen.

Währenddessen Die Fleischwürfel in einer Pfanne mit heißem Öl anbraten, die Zwiebel hinzufügen und glasig dünsten, zuletzt die Champignons hinzugeben und nicht zu weich garen.

Die Sahne und saure Sahne unterrühren, salzen und pfeffern und bis auf einen kleinen Rest die Schnittlauchröllchen hineingeben.

Die Nudeln mit der Sauce vermischen und mit Parmesan und dem Rest Schnittlauch bestreut servieren.