

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 2. September 2026 ▪**
Vegetarische Küche mit Viktoria Fuchs



Fanny Pietzmann

Bandnudeln mit Pfifferling-Rahmsauce und Kräuter-Butterbröseln

Zutaten für zwei Personen

Für die Bandnudeln:

2 Eier, Größe M
 1 EL Olivenöl
 200 g Mehl, Type 00
 ½ TL Salz

Das Mehl auf eine Arbeitsfläche geben, eine Mulde formen und Eier, Olivenöl und Salz hineingeben. Mit einer Gabel verrühren und dann zu einem glatten, elastischen Teig kneten (ca. 8–10 Minuten). Wenn der Teig zu trocken ist, esslöffelweise etwas Wasser einarbeiten. In Frischhaltefolie wickeln und möglichst lange ruhen lassen. Anschließend dünn ausrollen und in ca. 4 mm breite Bandnudeln schneiden. In reichlich Salzwasser 2-3 Minuten al dente kochen.

Für die Pfifferling-Rahmsauce:

400 g Pfifferlinge
 2 Schalotten
 1 Knoblauchzehe
 ½ Zitrone, Saft & Abrieb
 200 ml Sahne
 2 EL Butter
 ½ Bund glatte Petersilie
 1 Zweig Thymian
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pfifferlinge sorgfältig putzen. Schalotten und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Butter in einer großen Pfanne erhitzen. Schalotten glasig anschwitzen. Pfifferlinge hinzufügen und bei mittlerer bis hoher Hitze kräftig anbraten, bis Flüssigkeit verdampft ist. Thymian zugeben. Mit Sahne ablöschen und 5-8 Minuten leicht einkochen lassen. Mit Zitronensaft, Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer abschmecken. Thymian entfernen. Kurz vor dem Servieren gehackte Petersilie unterheben.

Für die Kräuter-Butterbrösel:

2 EL Butter
 60 g Semmelbrösel
 2 EL Panko
 ½ Bund glatte Petersilie
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Butter in einer Pfanne schmelzen. Semmelbrösel und Panko zugeben und bei mittlerer Hitze goldbraun rösten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Vom Herd nehmen und fein gehackte Petersilie unterheben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.