



Bandnudeln mit Pfifferlingen (nach einem Rezept von Thomas Anders)

Zutaten (für vier Personen)

600 g Pfifferlinge
150 g Cabanossi
2 Schalotten
1 Knoblauchzehe
1 EL Rapsöl
Salz, Pfeffer
200 ml Weißwein
500 g frische Bandnudeln
5 Stängel glatte Petersilie

Zubereitung

In eine Schüssel mit Wasser etwas Mehl geben und darin die Pfifferlinge schwenken, um sie vom Sand zu befreien. Sind die Pilze nicht so sandig, genügt es, sie mit einem Pinsel abzuwischen. Dann die Pilze in gleichmäßige Stücke schneiden.

Von den Cabanossi die Schale abziehen und die Wurst in möglichst dünne Scheiben schneiden. Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln.

In einer Pfanne das Öl erhitzen und darin die Wurstscheiben schön kross ausbraten. Anschließend auf Küchenpapier gut abtropfen lassen. Im verbliebenen Öl die Schalotten- und Knoblauchwürfel anschwitzen.

Nun die Pfifferlinge in der Pfanne gründlich anbraten. Zwischendrin mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Schluss alles mit Weißwein ablöschen und die Pilze darin ein paar Minuten köcheln lassen.

Die Cabanossischeiben zugeben und alles erhitzen.

Die Bandnudeln in reichlich Salzwasser bissfest kochen, während die Pilze garen.

Zum Schluss nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit frisch gehackter Petersilie dekorieren.