



Gebratene Pilze mit Bandnudeln

Zutaten:

300 gr. Pilze der Saison
2 EL Sauerrahm
250 gr. frische Bandnudeln
Knoblauch
Schalotte
Parmesan
Kirschtomaten
Butter, Öl
Rosmarin, Kräuter
Salz & Pfeffer



Zubereitung:

Zwei Knoblauchzehen und eine Schalotte in feine Scheiben hacken. In einer Pfanne mit Öl anbraten. Austernpilze in mundgerechte Stücke zerreißen und mit in die Pfanne geben und alles salzen.

Eine weitere Schalotte in Scheiben schneiden und nach einigen Minuten mit einem Rosmarinzwig mitanbraten. Die frischen Bandnudeln währenddessen al dente kochen.

Kirschtomaten halbieren und mit in der Pfanne rösten (Herd vorher ausschalten).

Die Bandnudeln abgießen, etwas Butter dazu und zum Gemüse in die Pfanne geben. Einen Esslöffel Sauerrahm unter das Nudel-Pilzgericht rühren.

Anrichten und mit einem Zweig Rosmarin garnieren.

Fertig, guten Appetit.



**FRANKEN
FERNSEHEN**