



Nudeln mit Pilzragout

Zeit gesamt
🕒 30min

Zubereitungszeit
🕒 30min

Schwierigkeit
👩‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Zwiebeln, gelb	1 St.
Thymian, frisch	5 g
Champignons, weiß	500 g
Petersilie, frisch	20 g
Öl	2 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Schlagsahne	200 g
Milch	200 ml
Speisestärke	1 EL
Bandnudeln	500 g

Zubereitung



Küchenutensilien

großer Topf, große Pfanne, Sieb, Küchenkrepp

1. Zwiebel halbieren, schälen und fein würfeln. Thymian waschen, trocken schütteln, Blättchen von den Stielen streifen und fein hacken. Pilze ggf. mit Küchenkrepp säubern und vierteln. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und hacken.
2. In einer Pfanne Öl auf hoher Stufe erhitzen und Pilze darin ca. 3–4 Min. scharf anbraten. Zwiebel zugeben, ca. 2 Min. mitbraten und mit Salz und Pfeffer würzen, dann mit Sahne ablöschen. In einer Schüssel kalte Milch mit Stärke glatt rühren, in die Sauce einrühren, aufkochen und ca. 2 Min. köcheln. Thymian zugeben, auf niedrige Stufe reduzieren und ca. 6 Min. leicht köcheln.
3. In einem Topf ca. 5 l Salzwasser aufkochen. Bandnudeln im siedenden Salzwasser ca. 9 Min. bissfest garen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.
4. Pilzragout abschmecken und mit Nudeln auf Teller verteilen. Mit Petersilie bestreut servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Je nach Saison und Geschmack kannst du auch Pfifferlinge, Steinpilze oder braune Champignons verwenden.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	634 kcal
Kohlenhydrate	108 g
Eiweiß	22 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	13 g