



FrISChe Maipilze auf Bandnudeln

Zutaten

- 500 g Bandnudeln
- 300 g Maipilze
- 100 ml Weißwein
- 1 Zwiebel
- 400 ml Sahne
- etwas Öl
- etwas frischgeriebener Parmesan
- etwas frISChe Petersilie
- etwas frISCher Pfeffer
- etwas Salz



Zubereitung



Bei der Zubereitung von Maipilzen ist es wichtig zu wissen, dass diese viel Wasser speichern. Also zunächst die Maipilze putzen und in Scheiben schneiden. Dann in eine Pfanne ohne Öl geben, wobei diese das Wasser freigeben. Das Pilzwasser kann dann nach Geschmack abgegossen (wobei sich der mehlig-gurkige Geschmack etwas verliert) oder eingekocht werden.

Die Zwiebel würfeln, mit etwas Öl zu den Maipilzen geben und glasig anschwitzen. Danach den Weißwein hinzugeben und gut einkochen lassen. Schließlich mit der Sahne aufgießen, diese aufkochen und solange einkochen lassen bis eine sämige Sauce entsteht. Das Ganze mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Maipilzsauce auf die zwischenzeitlich al dente gekochten Bandnudeln geben und nach Geschmack mit frischer Petersilie und Parmesan bestreuen.

Guten Appetit!

