



Frische Pfifferlinge auf Bandnudeln

Zutaten

- 500 g Bandnudeln
- 200 g frische Pfifferlinge
- 1-2 Knoblauchzehen
- 1 Zwiebel
- 200 ml Sahne
- etwas Öl
- etwas frischer Pfeffer und Salz



Zubereitung

Die Pfifferlinge putzen und in mundgerechte Stücke schneiden.

Die Zwiebel würfeln und mit etwas Öl glasig anschwitzen. Die Pfifferlinge und den gehackten Knoblauch hinzugeben und durchgaren. Die Sahne hinzufügen und kurz aufkochen lassen.

In der Zwischenzeit die Bandnudeln zubereiten.

Die Pfifferlings-Sauce mit den Gewürzen abschmecken und auf den Bandnudeln anrichten.

Guten Appetit!

