

# Bandnudeln, Champignon-Rahmsoße, Möhren-Salat

**Für zwei Personen**

**Für die Bandnudeln:**

2 Eier	200 g doppelgr. Mehl	50 g Hartweizengrieß
1 EL Olivenöl	Salz	

**Für die Pilzrahmsauce:**

250 g Champignons	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
1 Zitrone, Abrieb	1 EL Butter	100 ml Sahne
50 ml Gemüsfond	30 ml trockener Weißwein	25 ml Cognac
2 Zweige Rosmarin	4 Zweige glatte Petersilie	$\frac{1}{2}$ TL Steinpilzpulver
Chiliflocken	Olivenöl	Salz, Pfeffer

**Für den Möhrensalat:**

2 Möhren	$\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft	2 EL neutrales Pflanzenöl
Zucker	Salz	Pfeffer

**Für die Bandnudeln:**

Das Mehl, Eier, Öl und eine Prise Salz zu einem geschmeidigen Teig verkneten. In Folie wickeln und für einige Minuten in den Kühlschrank stellen. Anschließend Nudelteig mit etwas Hartweizengrieß betreut dünn mit Hilfe einer Nudelmaschine ausrollen und zu gleichmäßigen Bandnudeln schneiden. Nudeln anschließend in Salzwasser al dente kochen.

**Für die Pilzrahmsauce:**

Champignons putzen und klein schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Champignons darin scharf anbraten. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein schneiden. Beides zusammen mit Rosmarin und der Butter zu den Pilzen geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Weißwein und Cognac ablöschen und reduzieren lassen. Steinpilzpulver hinzugeben und mit Fond und Sahne auffüllen. Nochmals einkochen lassen. Petersilie fein hacken. Sauce mit Petersilie und etwas Zitronenabrieb verfeinern. Rosmarinzweige herausnehmen und die Sauce mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken.

**Für den Möhrensalat:**

Möhren schälen und fein raspeln. Alternativ in der Küchenmaschine zerkleinern. Zitrone halbieren und 1 Esslöffel Saft auspressen. Aus Öl und Zitronensaft ein Dressing herstellen. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken und Dressing mit den geraspelten Karotten vermengen.

Elke Hedtheyer am 04. Juni 2025