

## Kalb-Fleisch mit Joghurt-Soße und schwarzen Bandnudeln

### Für zwei Personen

2 Kalbsschnitzel	100 g schwarze Bandnudeln	12 weiße Champignons
1 Zwiebel	1 TL Mehl	125 ml Sahne
125 ml Joghurt	1 Heftchen Safranfäden	Paprikapulver, Butter
Olivenöl, Salz, Pfeffer		

Zunächst die Kalbsschnitzel waschen, trocken tupfen und klein schneiden. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit etwas Butter und Olivenöl anbraten. Die schwarzen Bandnudeln in einem Topf mit Salzwasser al dente kochen. Die Champignons putzen und klein schneiden. Die Zwiebel abziehen und klein hacken. Anschließend das Fleisch aus der Pfanne nehmen und darin die Champignons und die Zwiebel anbraten. Dann wieder alles aus der Pfanne nehmen und zu dem Fleisch geben. Etwas Butter in die Pfanne geben, dann das Mehl hinzugeben und kurz einbrennen lassen. Anschließend die Sahne und etwas Wasser hinzugeben. Das Ganze aufkochen lassen und mit Salz, Pfeffer und dem Paprikapulver würzen. Anschließend bei niedriger Hitze den Joghurt nach und nach hinzugeben. Nun noch das Fleisch und die Champignons zugeben. Das Kalbfleisch mit der Joghurtsauce und den schwarzen Bandnudeln auf Tellern anrichten, mit den Safranfäden garnieren und servieren.

Johannes Hintersteiner am 08. April 2013