

Champignon-Nudeln

Für 4 Personen

320 g Bandnudeln, grün	80 g Frühstücksspeck	2 Schalotten
1 Zehe Knoblauch	1 Chilischote, rot	200 g Champignons
2 EL Olivenöl	60 ml Weißwein, trocken	200 ml Sahne
Salz, Pfeffer		

Die Nudeln nach Packungsanweisung in kochendem Salzwasser garen. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Speckstreifen darin kurz anbraten. Die Schalotten und den Knoblauch abziehen und fein würfen. Die Chilischote entkernen und ebenfalls fein hacken. Schalotten, Knoblauch und Chili zum Speck dazugeben. Nach Bedarf noch etwas Olivenöl hinzufügen. Unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze weiter dünsten. Die Champignons putzen, in Scheiben schneiden und zugeben. Das Ganze mit Weißwein ablöschen und mit Sahne auffüllen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und reduzieren lassen. Die Nudeln in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen, anschließend vorsichtig mit der Soße vermengen.

Horst Lichter am 08. Mai 2010