

Pilz-Nudeln

Für 2 Personen:

100 g Eiernudeln	200 g Mischpilze	125 g Bacon-Speck
frische Kräutermischung	Butterschmalz	1 l Salzwasser
kl. Zwiebel	Pfeffer, Salz	

Die Eiernudeln sollten 33% Eier-Anteil haben (1 Ei auf 100g), sonst nur Hartweizen-Grieß und Mehsalz enthalten; eventuell selbst herstellen. Sie werden in kochendes Salzwasser gelegt und al dente gekocht (max. 12 min.). Sollte Hühnerbrühe verfügbar sein, nehme man diese. Den Bacon in schmale Streifen schneiden und ohne weiteres Fett anbraten. Die fein gewürfelten Zwiebeln hinzufügen, danach die geschnittenen frischen Mischpilze. Die Nudeln untermischen, Kräuter und etwas Butterschmalz hinzugeben; mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Diese Pilz-Nudeln eignen sich hervorragend als Beilage bei Fleisch-Gerichten.

NN am 08. Oktober 2010