

# Pilz-Nudeln

## **Für 4 Portionen:**

500 g Nudeln (Farfalle)	Salz, Pfeffer	600 g Champignons (braun)
1 Knoblauchzehe	3 EL Rapsöl	200 g Creme-fraiche mit Kräutern
15 g Schnittlauch	80 g Parmesan	

Nudeln nach Packungsanweisung in Salzwasser bissfest garen.

Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Knoblauch schälen und hacken. Champignons in einer heißen Pfanne mit dem Öl hellbraun braten.

Knoblauch zugeben und kurz mitbraten.

Nudeln abgießen, dabei 150 ml Nudelwasser auffangen.

Nudeln, Nudelwasser und Creme fraiche zu den Pilzen geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden. Parmesan reiben. Nudeln mit Schnittlauch und Parmesan bestreut servieren.

NN am 24. Januar 2024