

## Bandnudeln mit Teriyaki-Trüffel-Soße

### Für 2 Personen:

250 g Bandnudeln	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
2 EL Olivenöl	10 Champignons	2 EL Butter
1 frischer Trüffel	1 Spur Weißwein	200 ml Sahne
60 ml Teriyaki-Trüffelsauce	20 g Parmesan	

Bandnudeln in kochendem Salzwasser al dente garen.

In der Zwischenzeit Zwiebel in feine Streifen und Knoblauch klein schneiden. Beides in heißem Olivenöl ca. 2 Minuten anschwitzen.

Währenddessen Champignons in feine Scheiben schneiden und anschließend mit in die Wok-Pfanne geben. Salzen und für weitere 2 Minuten mitgaren.

Butter dazugeben und schmelzen lassen.

Etwas frischen Trüffel in feine Scheiben und dann in feine Streifen schneiden. In die Wok-Pfanne geben, vermengen und mit anschwitzen. Alles mit Weißwein ablöschen und auf die Hälfte reduzieren. Sahne dazugeben und ca. 2 Minuten einköcheln lassen.

Abschließend Teriyaki-Trüffelsauce unterrühren Die gegarte Pasta in die Wok-Pfanne geben und in der Sauce schwenken.

Auf Tellern anrichten. Parmesan darüber streuen und frischen Trüffel darüber reiben bzw. hobeln.

Steffen Henssler am 05. April 2022