



Schnittlauchnudeln

Für 4 Personen

125 g	Champignons
125 g	Eierschwämme
125 g	Shiitake-Pilze
125 g	Silberzwiebeln
25 g	Butter
2 dl	Rahm
1 Paket	Waldpilzsuppe
300 g	Feine Nüdeli
2 Bund	Schnittlauch
	Salz und Pfeffer

- 1) Champignons und Shiitakepilze putzen. Champignons halbieren oder vierteln. Von den Shiitakee die kleinen Hütchen kreuzweise einschneiden. Grössere Pilze ebenfalls halbieren oder vierteln. Die Silberzwiebeln putzen und mit den grünen Stengel in kleine Ringe schneiden.
- 2) Butter in einer Pfanne erhitzen und die Pilze darin unter Wenden goldbraun anbraten. Zum Schluss Silberzwiebeln kurz mitschmoren, mit Salz und Pfeffer würzen. 2,5 dl Wasser und Rahm angiessen und aufkochen. Suppenpulver einrühren. Bei schwacher Hitze und gelegentlichem Rühren ca. 5 Min. köcheln lassen.
- 3) Nudeln in reichlich kochendes Salzwasser geben und ca. 5 Min. sprudelnd kochen lassen. Zum Schluss Schnittlauchstangen für einige Sekunden zu den kochenden Nudeln geben. Nudeln „al dente“ in ein Sieb giessen, kurz abschrecken und gut abtropfen lassen. Schnittlauchnudeln mit einer Gabel zu Nestern drehen und mit dem Pilzragout auf Tellern anrichten.

Arbeitszeit: 45 Min. Zubereitungszeit: 45 Min.