

Bandnudeln mit Steinpilzen

Zutaten für 2 Portionen:

250 g Eier-Bandnudeln
250 g Steinpilze
(gewogen nach dem Putzen)
1 kleine Zwiebel
1 kleine Knoblauchzehe
10 g Räucherspeck
10 g Butter
3 EL Wasser
2 EL Sahne
1 EL gehackte Petersilie
1 TL heller Soßenbinder
Salz
Pfeffer



Zubereitung:

Dieses Rezept Bandnudeln mit Steinpilzen haben wir Kochbären mit selbst gesammelten Steinpilzen gemacht. Wenn Sie Steinpilze auf dem Markt kaufen sollten sie auf madenfreie Ware achten. Die Steinpilze werden ja aufgeschnitten angeboten. An der Schnittfläche sollten keine „kleinen Pünktchen“ zu sehen sein. Eine Gewähr für madenfreiheit ist das noch nicht. Weiteren Aufschluss kann das Gewicht geben. Ist ein Exemplar sehr leicht, besteht auch der Verdacht, dass es schon von Maden ausgehöhlt ist.

Mit einer kleinen Bürste vorsichtig die Erde, Nadeln und sonstige Verunreinigungen abbürsten, mit einem feuchten Schwämmchen nachputzen. Fraß-Stellen von Schnecken und Tieren mit einem kleinen scharfen Messer entfernen. Die Pilze kleinblättrig aufschneiden, dabei madige Stellen entfernen.

Die Zwiebel und die Knoblauchzehe schälen und besonders fein würfeln. Den Speck ebenfalls fein würfeln. In einem beschichteten Topf Zwiebel, Knoblauch und Speck in Butter andünsten bis die Zwiebeln glasig sind. 3 EL Wasser und die Steinpilze zugeben. Bei geringer Hitze 20 Min. Dünsten.

In einem großen Topf 2 l Wasser zum Kochen bringen. Wenn das Wasser kocht 2 TL Salz zugeben. Die Bandnudeln nach Packungsangabe ca. 8 Min. „al dente“ garen.

Kurz bevor die Nudeln gar sind die Sahne zu den Steinpilzen geben, aufkochen lassen und mit hellem Soßenbinder vorsichtig etwas andicken.

Die Nudeln durch ein Sieb abgießen, das Wasser gut herausschütteln, auf 2 Teller verteilen und sofort mit der Soße vermengen, damit die Nudeln nicht zusammenkleben. Die Petersilie darüber streuen und sofort servieren.