



Nudeln mit Pilzsoße und Waldeslust

Zutaten:

- 1 Schale braune Champignons
- 1 Zwiebel
- Knoblauch
- 1-2 Becher Sahne je nach Geschmack
- etwas Butter zum anbraten
- ca 2 EL Waldeslust
- 250g Nudeln (zB Makkaroni)

Zwiebelwürfel und Knoblauch in Butter anbraten. Pilze putzen und kleingeschnitten zu den Zwiebeln geben. Alles gut durchschmurgeln lassen, mit Waldeslust kräftig würzen und mit Sahne aufgießen. Etwas köcheln lassen. Wenn die Nudeln gekocht sind, abseihen und in die Pilzsoße geben. Mit Schnittlauch oder Petersilie garnieren.



ANTJE WIECH

best of
Salt & Pfeffer

