

Bandnudeln mit Salbei

Zutaten für 2 Personen

Zubereitungszeit 25 Minuten

Schwierigkeit normal

Zutaten

- 250 g Bandnudeln
- 250 g Champignons
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 3 Stiele Salbei
- 100 g Parmesan
- Kräuter der Provence Würzöl
- Salz und Pfeffer
- 1 EL Bratöl



Zubereitung

Die Bandnudeln in Salzwasser bissfest garen. Währenddessen die Champignons putzen, die Enden der Stiele abschneiden und die Pilze in Scheiben schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein hacken. Den Salbei waschen, zupfen und beiseite stellen. 50 Gramm Parmesan fein reiben. Bratöl in einer Pfanne erhitzen. Die Pilze zusammen mit der Zwiebel und dem Knoblauch anbraten. Den Salbei kurz hinzugeben. Die Nudeln abgießen und anschließend zusammen mit dem Parmesan in die Pilz-Pfanne geben. Alles gut vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Würzöl abschmecken. Zum Schluss den restlichen Parmesan über das Gericht hobeln.