



Dauer: Mittel

.....

Kategorie: Hauptspeisen Vegetarisch

.....

Saison: Ganzjährig

.....

Für: 4 Personen

.....

Verfasst von: Edelhuat - Pilzzucht Neubach Familie
Lanner

.....

Zutaten

.....

500 G Bandnudeln

.....

250 G Kräuterseitlinge

.....

1 kleine Zwiebel

.....

1 Knoblauchzehe

.....

ETWAS Olivenöl

.....

50 ML Weißwein

.....

250 ML Schlagobers

.....

100 ML Wasser

frische Kräuter nach Wahl

Salz

Pfeffer

EV. Suppengewürz

Zubereitung

1. Bandnudeln in Salzwasser kochen.
2. Zwiebel und Knoblauch fein schneiden und in etwas Olivenöl andünsten.
3. Kräuterseitlinge hinzufügen und mitbraten.
4. Mit Weißwein ablöschen, Schlagobers sowie nach Bedarf Wasser hinzufügen und leicht köcheln lassen.
5. Mit Salz und Pfeffer (evtl. Suppengewürz) sowie den frischen Kräutern abschmecken.
6. Mit den Bandnudeln anrichten.

Jetzt regional nachkochen!

Neben den Zutaten findest du mit einem Klick auf „**Aus der Region**“ passende Anbieter – direkt von Produzenten aus dem SalzburgerLand.