

Bandnudeln mit Bärlauch

Bärlauch trifft Chili !!

Für 4 Personen

10 Gramm getrocknete Steinpilze
300 Gramm Kräuterseitlinge (oder Champignons)
200 Gramm Bärlauch , 2 rote Zwiebeln , 2 Chilischoten
500 Gramm Bandnudeln , Salz , 100 Milliliter Olivenöl
frisch gemahlener Pfeffer , Chilipulver
100 Gramm Pecorino-Käse

Getrocknete Steinpilze mit 150 ml warmem Wasser übergießen
und etwa 1 Stunde stehen lassen.

Kräuterseitlinge putzen, mit Küchenkrepp abreiben
und grob zerteilen.

Bärlauch abspülen, trocken schütteln und der Länge nach in
Streifen schneiden. Zwiebeln abziehen und in Ringe schneiden.

Chilischoten der Länge nach halbieren,
entkernen und in Streifen schneiden

Nudeln in einen großen Topf mit reichlich sprudelndem
Salzwasser geben und bissfest kochen.

Steinpilze auf ein Sieb gießen und das Einweichwasser auffangen.

Kräuterseitlinge in 4 EL heißem Olivenöl anbraten.

Steinpilze und Zwiebelringe zugeben, kurz mitbraten
und mit Salz, Pfeffer und Chilipulver kräftig würzen.

Bärlauch unterrühren und 1 Minute mitbraten.

Restliches Olivenöl und Steinpilzwasser zugießen und aufkochen.

Nudeln in ein Sieb gießen und abtropfen lassen.

Zu den Pilzen in die Pfanne geben und durchschwenken.

Zum Essen mit frisch geriebenem Pecorino-Käse bestreuen !!

Dazu einen Wildkräutersalat servieren !!

Gutes Gelingen und einen ebensolchen Appetit !!!