



## Nudeln mit Pilzrahmsoße

### Zutaten

Zutaten für	4 Portionen
Arbeitszeit	20 Minuten
Gesamtzeit	20 Minuten

500 g Nudeln nach Wahl  
600 g braune Champignons  
200 ml Sahne  
1-2 Knoblauchzehen  
ca. 75 g Parmesan

etwas Zitronensaft, Salz und Pfeffer zum Abschmecken

etwas Olivenöl zum Anbraten

---

wer möchte kann noch frische Kräuter dazugeben

### Zubereitung

1. Nudeln nach Packungsanweisung im gesalzenen Wasser kochen.
2. Pilze in feine Scheiben schneiden, Knoblauch fein würfeln, Parmesan fein reiben.
3. Pilze und Knoblauch mit Olivenöl in einer Pfanne anbraten, bis diese leicht gebräunt sind.
4. Die Sahne angießen und aufkochen lassen. Dann den Parmesan unterrühren, damit die Soße bindet.
5. Erst jetzt mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken.

Zum Schluss kann man noch fein gehackte Kräuter (z.B. Schnittlauch, Petersilie oder Thymian) dazugeben, die Soße schmeckt aber auch ohne lecker.

Die Nudeln mit der Soße servieren. Dazu passt ein grüner Salat.

Weitere Rezepte unter  
[www.spindlerhof.de](http://www.spindlerhof.de)



*Spindlerhof*