

Schleifchennudeln mit Pilzen

Zutaten:

500 g Farfalle (Schleifchennudeln)
100 g Erbsen (TK)
100 g Pfifferlinge
100 g Zuckerschoten
100 g gekochter Schinken
100 g Schlagsahne
30 g getrocknete Steinpilze
30 g Butter
2 EL Olivenöl
1 Bund Petersilie
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

- Den Schinken in kleine Stücke schneiden.
- Zuckerschoten halbieren.
- Steinpilze in warmem Wasser einweichen.
- Pfifferlinge je nach Größe halbieren oder vierteln.
- Nudeln nach Packungsangabe in Salzwasser al dente garen.
- Zuckerschoten und Erbsen in kochendem Salzwasser eine Minute blanchieren.
- Blanchiertes Gemüse mit kaltem Wasser erschrecken.
- In einer Pfanne das Öl und die Butter erhitzen.
- Steinpilze darin dünsten, bis die Flüssigkeit verdampft ist.
- Pfifferlinge, Gemüse und Schinken zugeben.
- Alles zusammen etwa zwei Minuten dünsten.
- Dabei immer wieder umrühren.
- Pfeffern und Salzen.
- Schlagsahne einrühren und alles zwei Minuten köcheln lassen.
- Petersilie klein hacken und in die Pfanne geben.
- Mischung zu den Nudeln geben und sofort servieren.