



Grüne Nudeln

ZUTATEN:

4 l Wasser

1 1/2 TL Salz

1 EL Öl

300 g grüne Nudeln

250 g weiße Champignons

2 Zwiebeln

1 EL Zitronensaft

1/4 l Sahne

Pfeffer aus der Mühle

Butter und Olivenöl

ZUBEREITUNG:

Wasser mit Salz und Öl zum Kochen bringen.

Die grünen Nudeln ins kochend heiße Wasser geben und „al dente“ kochen.

Champignons waschen, fein hacken und mit 1 EL Zitronensaft mischen. Zwiebeln ebenfalls fein hacken.

Butter und Olivenöl in einer Pfanne heiß werden lassen und erst die Zwiebeln andünsten, dann die Champignons dazugeben.

Bei großer Hitze braten, bis die Flüssigkeit eingekocht ist. Mit Sahne aufgießen und das Ganze kurz einkochen lassen. Mit gemahlenem Pfeffer und etwas Salz kräftig würzen.

Die Soße gleich mit den Nudeln vermischen.