



# 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.