



Lebendiges Land
Ökologische Produkte

Rezept der Woche KW22 | 2024

Bandnudeln mit Champis und Zucchini

4 Portionen

Zutaten

- 250g Champignons
- 400g Zucchini
- 250ml Schlagsahne oder Sojacuisin
- 50ml Weißwein
- 50g Butter oder Margarine
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- Zitronensaft
- Salz
- Pfeffer
- 1Bd, Petersilie
- 500 Bandnudeln
- Räuchertofu
- Parmesan

Zubereitung

Pilze in Scheiben schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen, fein würfeln. Zucchini waschen, in Scheiben schneiden.

Bandnudeln kochen.

Zwiebeln Knoblauch und Pilze in der Butter/Margarine unter ständigem Rühren stark anbraten. Zucchini dazugeben und mit dem Wein ablöschen. Hitze reduzieren, mit Sahne/Sojacuisin auffüllen. Mit etwas Zitronensaft abschmecken und reduzieren lassen bis die gewünschte cremige Konsistenz entsteht.

Nudeln mit der Sauce vermischen, mit gehackter Petersilie bestreuen und auf vorgewärmten Pastatellern servieren.

Je nach Geschmack kann z.B. noch Räuchertofu und oder Parmesan dazu gegeben werden.