

# Hier und heute

## **Bandnudeln mit Pfifferlingsrahm und Parmesanchips**

Und die Gewinnerin ist: die Bandnudel. Unsere Zuschauer\*innen haben sie zu ihrer Lieblingsnudel gewählt. Koch Lars Middendorf hat etwas besonders Leckeres mit ihr vor: Er serviert sie mit Pfifferlingsrahm. Dazu reicht er knusprige Parmesanchips.

### **Das Rezept**

(von Lars Middendorf für vier Personen)

#### **Zutaten für Bandnudeln mit Pfifferlingsrahm**

- 500 g Pfifferlinge (alternativ Kräutersaitlinge, Austernpilze oder andere Waldpilze)
- Olivenöl
- frischer Thymian
- 2 weiße Zwiebeln
- 1 Zehe Knoblauch
- 300 g Sahne
- 50 ml Gemüsebrühe
- 1 TL Mehl
- 20 g Butter
- Petersilie

#### **Zubereitung**

Pfifferlinge mit einem Messer oder Küchenpapier gründlich putzen. Nur falls sie sehr schmutzig sind, kurz abwaschen und trocken tupfen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Pfifferlinge darin scharf anbraten.

Währenddessen die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und fein würfeln. Sobald die Pilze Farbe genommen haben, die Butter dazugeben und kurz schmelzen lassen. Das Mehl hinzufügen, vermengen und ganz kurz anrösten. Dann mit Weißwein ablöschen und mit Gemüsebrühe auffüllen und alles unter Rühren etwas einkochen lassen. Dabei darauf achten, dass das Mehl nicht klumpt.

Die Thymianblättchen abzupfen und etwas kleinhacken. Sahne und Thymian dazugeben und etwas köcheln lassen, damit die Sahne einreduziert. Petersilie feinhacken. Währenddessen die Nudeln nach Packungsanleitung in kochendes Salzwasser geben und nach Geschmack kochen.

**Tipp:** Die Nudeln gut bissfest kochen, dann können sie später im Rahm noch eine Minute ziehen und so Flüssigkeit/Geschmack aufnehmen.

Die Nudeln abgießen und heiß mit in die Pfanne zum Pfifferlingsrahm geben. Die Petersilie hinzufügen und alles gut durchschwenken. Für eine Minute ziehen lassen.

#### **Zutaten Parmesanchips**

- 200 g Parmesan
- Pfeffer

#### **Zubereitung**

# Hier und heute



Den Parmesan sehr fein reiben. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Parmesanflocken in kleinen Portionshäufchen darauf verteilen. Frischen Pfeffer aus der Mühle darüber mahlen.

Nun im Ofen für acht bis zehn Minuten bei 200°C backen, bis der Käse richtig braun geschmolzen ist. Dann die Parmesanchips aus dem Ofen nehmen, kurz abkühlen lassen und danach auf ein Stück Küchenpapier legen.

Die Parmesanchips passen perfekt zur Pasta.

Guten Appetit!