

Rezept

## Bandnudeln mit Shiitake-Porree-Soße



© Michael Himpel

### Info

🕒 25 Min.  
Gesamtzeit

🏠 leicht



**Zutaten** für  **4**  Portionen

3 Stangen **Porree**

500 g **Shiitake**

3 Ei **Butter**

**Salz**

**Pfeffer**

**Cayennepfeffer**

125 ml **Weißwein**

250 ml **Sahne**

**Muskat**

500 g **Bandnudeln**

80 g **Parmesan** oder vegetarische Alternative: Montello

### Zubereitung

1. Nudelwasser aufsetzen.
2. Porree und Pilze in Streifen schneiden und unter Rühren in der Butter kurz anschwitzen.
3. Mit Salz, Pfeffer und Cayenne würzen. Wein und Sahne angießen und 8 Minuten köcheln lassen. Mit Muskat abschmecken.
4. Inzwischen die Nudeln in Salzwasser bissfest garen, abgießen und auf Teller verteilen.
5. Shiitake-Porree-Soße darübergeben und mit Parmesan oder vegetarischer Alternative: Montello bestreuen.

### Shiitake-Pilz-Tipps

Die Stielstückchen können getrocknet, gemahlen und als Gewürz für Suppen und Soßen verwendet werden. Der Shiitake schmeckt gebraten, gegrillt, frittiert und überbacken. Doch bitte erst zum Schluss salzen, da die Pilze sonst unnötig Flüssigkeit abgeben. Die frischen Pilze können eine Woche im Kühlschrank aufbewahrt werden. Bis zu drei Monaten ist sogar Einfrieren möglich.