

Steinpilznudeln mit Spinat

ersatzweise auch Austernpilze



Für 4 Personen:

350g Steinpilze oder Austernpilze
an Bord: Getrocknete Pilze, (in Wasser quellen lassen)
150g Salami klein geschnitten,
1 Zwiebel
1/4 l Sahne
ca. 400g Bandnudeln od. ähnliche Nudeln
Salz, Pfeffer

Kleingeschnittene Zwiebel andüsten,
Pilze und Salami zugeben,
ca. 10 Min. köcheln lassen, (bis das Wasser verdunstet ist)
mit Sahne aufgießen, leicht aufkochen und eindicken lassen ca. 10 Min.
mit Salz, Pfeffer würzen,
in der Zwischenzeit die Nudeln al-dente kochen,
die Nudeln in die Soße geben und gut umrühren,

•**Zubereitungszeit:** Ca. 3/4 Stunde