

## Bandnudeln mit Pfifferlingen

Ein Rezept für 4 Personen von Jörg Lawrenz vom Schlosshotel Kronberg.

### Zutaten

- circa 500 g Bandnudeln (trocken)
- 800 g feine Pfifferlinge
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 6 Kirschtomaten
- 1 Schalotte
- Öl
- 750 g Sahne
- 50 ml Weißwein
- 20 g Butter
- Salz, Pfeffer

### Zubereitung

Die Bandnudeln bissfest kochen.

Die Schalotte fein würfeln und in Öl glasig werden lassen. Die kleinen feinen geputzten Pfifferlinge ganz hinzugeben.

Etwas salzen. Sahne und Weißwein zugießen und die Sahne reduzieren lassen, bis sie dicker und gehaltvoller wird. Butter zugeben und zerlaufen lassen.

Kirschtomaten in Hälften schneiden, Frühlingszwiebeln in grobe Ringe schneiden. Beides zugeben.

Mit Pfeffer aus der Mühle und Salz abschmecken. Die heißen Nudeln zugeben und unterheben. Anrichten.