



# Nudel-Pilz-Pfanne

für 10 Personen

## ZUTATEN

650 g Nudeln  
20 Stk. Lauchzwiebeln  
600 g Pfifferlinge  
900 g Champignons  
500 g Kleine Tomaten  
500 ml Süße Sahne  
Öl  
Salz, Pfeffer,  
Oregano

## ZUBEREITUNG

1. Die Nudeln bissfest kochen
2. Lauchzwiebeln in Ringe schneiden, Pilze halbieren
3. Öl in einer Pfanne erhitzen, Lauch und Pilze kräftig anbraten
4. Tomaten würfeln und dazu geben
5. Mit Sahne ablöschen & 5 Min. leicht köcheln lassen, dabei würzen



Tipp: Für eine vegane Variante kann die Sahne gegen Soja-Sahne getauscht werden. Doch lieber mit Fleisch? Dann ergänzen Sie 900g Kochschinken.

Sie haben auch ein Lieblingsrezept? Wir freuen uns drauf!

Senden Sie es an: [werbung\\_media@bsd-nstob.de](mailto:werbung_media@bsd-nstob.de)



**SPENDE  
BLUT**   
BEIM ROTEN KREUZ