



## Bandnudeln mit Pfifferlingen und frischen Gartenkräutern in einer Schlagrahmsauce

**Zutaten:** für 3 Portionen, Arbeitszeit: 35 Min.

- 50 g Schalotten
- 60 g Speck, durchwachsen
- 200 g Pfifferlinge, klein
- 1 Bund Blattpetersilie, Kerbel und etwas Schnittlauch
- 50 g italienischer Hartkäse, z.B. Parmesan
- 4 Eigelb, Kl. M
- 150 g Schlagsahne
- Pfeffer, Salz
- Muskat
- 300 g Jeremias Bandnudeln 4 mm
- 3 EL Rapsöl
- etwas Zitronenschale, Bio, fein abgerieben





Rezeptvorschlag für Sie kreiert von Julien Frisch,  
Arlinger Lauben



### Zubereitung:

Schalotten fein würfeln. Speck in feine Streifen oder Würfel schneiden. Pfifferlinge sorgfältig putzen, größere Pilze halbieren. Petersilienblätter von den Stielen abzupfen und mit restlichen Kräutern fein schneiden. Käse fein reiben. Eigelbe mit Sahne und der Hälfte vom geriebenen Käse verquirlen. Mit Pfeffer, wenig Salz und Muskat würzen.

Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanleitung bissfest garen. Nudeln in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Dabei 100 ml Nudelwasser auffangen. Nudeln zurück in den Topf geben und warmhalten.

Inzwischen den Speck in einer breiten Pfanne in 1 El Öl knusprig braten und in einem Sieb abtropfen lassen. Pfanne auswischen, restliches Öl hineingeben und erhitzen. Pfifferlinge darin bei starker Hitze unter Schwenken ca. 4-5 Min. braten. In der letzten Minute die Schalotten zugeben und mitbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Pfifferlinge, Speck, Eiersahne, 50 ml heißes Nudelwasser und die Hälfte der Gartenkräuter gut mischen. Bei geringerer Hitze unter Rühren behutsam erwärmen (darf nicht kochen!), bis die Eiersahne cremig wird und ganz leicht zu stocken beginnt (eventuell das restliche Nudelwasser zugeben). Pasta dazugeben und in einem tiefen Teller anrichten. Mit Pfeffer, Zitronenschale, Kräutern und restlichem Käse bestreut servieren.

Guten Appetit wünscht Ihnen

**Jeremias**<sup>®</sup>  
feine Nudelspezialitäten

Genießen Sie dieses und weitere leckere Teigwarengerichte bei den Jeremias-Nudelsamstagen auf dem Oechsle Fest Pforzheim.