

Nudeln Rezepte

Chinesische Spinatnudeln Mit Mu Err Pilzen

Anzahl: 2 Portionen

Gattung: Hauptspeise, Teigwaren, Pilze, Vegetarisch

100 g	getrocknete Mu-Err-Pilze	1	geh. TL Speisestärke
150 g	chinesische Eiernudeln	4	Sherry
1	Zwiebel, fein gewürfelt	1	Tomate, fein gewürfelt
1	Knoblauchzehe, gehackt	2 Essl.	Pistazien, gehackt
1/4 Liter	Milch		Salz, Pfeffer
80 g	Blattspinat		Distelöl

Die Pilze in kaltem Wasser 30 Minuten einweichen, dann absieben und auf einem Tuch etwas trocknen.

Die Nudeln nach Packungsangabe in reichlich Salzwasser kochen, dann abgießen und abkühlen lassen.

In einem Topf mit etwas Distelöl Zwiebelwürfel und Knoblauch anschwitzen. Mit Milch ablöschen, die Pilze zugeben und 10 Minuten köcheln lassen. Dann den gut gewaschenen Spinat untermischen. Stärke mit Sherry anrühren und die Sauce damit binden. Mit Salz und Pfeffer würzen und Tomatenwürfel untermischen.

Die Pistazien in einer Pfanne mit etwas Distelöl anrösten, die Nudeln darin kurz schwenken und mit etwas Pfeffer würzen.

Die Nudeln auf Tellern anrichten, in der Mitte ein Loch frei schieben und darauf die Pilzsauce geben.