



theis

Pfifferlinge mit Kalbsschnitzel und Bandnudeln

Zutaten

- 250g Pfifferlinge
- 2 Kalbsschnitzel
- 1 Zwiebel
- Sonnenblumenöl
- Petersilie
- 150ml Kalbsfond
- 100g saure Sahne
- 300g Bandnudeln
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Pfifferlinge putzen und ggf. halbieren und die Zwiebel fein würfeln. Die Pfifferlinge in einer sehr heißen Pfanne mit Öl anbraten. Nach ein paar Minuten Zwiebeln zugeben und weiter dünsten. Mit Fond oder Brühe ablöschen, gehackte Petersilie zugeben und kurz einkochen lassen. In der Zwischenzeit die Kalbsschnitzel in einer anderen Pfanne rosa braten. Zum Schluss die saure Sahne zu den Pfifferlingen geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Bandnudeln servieren und Petersilie garnieren.

