

FRÄNKISCHE TAPAS



Fränkische Pfifferlinge in Sahnesoße mit Petersilien-Nudeln

Zutaten:

Eine Steige frische Pfifferlinge (500g)

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

1 Becher süße Sahne

Salz und Pfeffer

Für den Teig:

200 g Weizenmehl

2 Eier

1 Eigelb

1 Bund frische Petersilie (ca.60 g)

Olivenöl und Salz

Zubereitung:

Die Petersilie von den Stängeln befreien und sehr klein schneiden. Anschließend etwas Olivenöl und eine Prise Salz dazugeben und nochmals mit einem Messer schneiden, bis eine feine Paste entsteht.

Nun das Mehl in eine Schüssel geben und in der Mitte ein Kuhle machen.

Hier kommen die Eier und das Eigelb hinein und werden mit einer Gabel

langsam in das Mehl eingearbeitet. Dann die Petersilie hinzugeben, solange

der Teig noch flüssig ist und den Teig gut verkneten, bis eine geschmeidige

Masse entsteht und alles nicht mehr klebt. Eventuell noch etwas Mehl hinzu-

geben. Den Teig in faustgroße Stücke zerteilen und mehrmals durch die Nu-

delmaschine drehen, bis er geschmeidig ist und nicht mehr reißt. Jetzt den

Teig auf der kleinsten Stufe durchdrehen, sodass er lichtdurchlässig ist und

anschließend durch den Nudelschneider drehen. Die Bandnudeln lassen sich

problemlos auseinander ziehen, falls sie noch zusammenhängen. Hier ist

aber Fingerspitzengefühl gefragt. Die Nudelbänder hänge ich einige Stunden

über einem Besenstil auf, bis sie trocken sind.

Jetzt werden die Pfifferlinge mit einem Messer von Verunreinigungen gesäu-

bert und große Pilze mit dem Messer zerteilt. In einer Pfanne die kleinge-

geschnitten Zwiebel mit dem Öl andünsten und den ebenfalls kleingeschnitte-

nen Knoblauch hinzugeben. Sobald die Zwiebeln glasig sind, die Pfifferlinge

hinzugeben. Wenn die Pilze ihre Konsistenz verloren haben, die Sahne hin-

zugeben und auf kleiner Hitze einige Minuten köcheln lassen. Die Pilzsoße-

mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Nudeln in kochendes Salzwasser ge-

ben und 5 bis 10 Minuten ziehen lassen.