

# **Pfifferlinge in Rahmsoße mit breiten Bauernnudeln**

**vom Hotel „Wiesengrund**

## **Zutaten für 2 Personen:**

240 g Pfifferlinge  
½ Zwiebel  
50 ml Bergsträßer Riesling  
100 ml Sahne  
Salz und Pfeffer

## **Zubereitung:**

Die Zwiebel mit Pflanzenöl scharf anbraten. Dann die Pfifferlinge hinzugeben. Nach einige Minuten mit dem Weißwein ablöschen und kurz kochen lassen. Danach kommt die Sahne dazu und das Ganze wird bis zur gewünschten Konsistenz einkochen lassen. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wer möchte kann mit den Zwiebeln auch Speckwürfel anbraten.

Die Bauernnudeln werden aus herkömmlichem Nudelteig gekocht. Wegen des „Al-dente-Effektes“ sollte Hartweizengries normalem Mehl vorgezogen werden. Die Nudeln etwa doppelt so breit wie Bandnudeln (Tagliatelle) zuschneiden.

Guten Appetit.

---

Hotel „Wiesengrund“, Peter Bitsch  
Talstr. 3, 64678 Lindenfels - Winkel  
Tel. 06255/ 96010, e-Mail: [info@hotel-wiesengrund.de](mailto:info@hotel-wiesengrund.de)