

# **Wirsing-Nudeln mit Pilzen**

**vom Gasthaus „Zum Römischen Kaiser**

## **Zutaten für 4 Personen:**

100 g Steinpilze, 200 g Champignons, 500 ml Gemüsebrühe, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 1 kleiner Kopf Wirsingkohl ca.500 g, 3 El Olivenöl, 300 g Bandnudel, 200 g Schmand, Salz, Pfeffer

## **Zubereitung:**

Bandnudel im Salzwasser al dente kochen. Champignons und Steinpilze säubern und klein schneiden. Speck, Zwiebeln und Knoblauch in kleine Würfel schneiden.

Wirsing putzen, waschen in Viertel schneiden, den Strunk entfernen und in Streifen schneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen Speck, Zwiebel und Knoblauch andünsten. Pilze dazugeben und andünsten dann die Wirsingstreifen dazu und ebenfalls andünsten.

Danach die Gemüsebrühe hinzu geben und bei mittlerer Hitze zugedeckt ca. 10 Min. dünsten.

Die Nudeln zum Wirsing in die Pfanne geben. Schmand dazugeben mit Pfeffer und Salz würzen und kurz durchschwenken

Guten Appetit.

---

Gasthaus „Zum Römischen Kaiser“, Peter Lautenschläger  
Kirchstrasse 17, 64678 Lindenfels - Schlierbach  
Tel. 06255/ 575, e-Mail: [info@zum-roemischen-kaiser.de](mailto:info@zum-roemischen-kaiser.de)