

## Nudeln mit Pilz-Trüffel-Sauce

Ein kleiner Luxus zwischendurch - herzhaft Pilze in einer cremigen Sauce abgeschmeckt mit sehr aromatischem Trüffelöl. Dazu gibt´s würzigen Parmesan-Käse, und als knusprige Überraschung: gebratene Salbeiblätter.

### Zutaten (für 4 Personen)

300 g braune Champignons  
200 g Kräutersaitlinge  
200 Zucchini  
1 mittelgroße rote Zwiebel (ca 90g)  
2 x 6 EL Olivenöl  
3 Knoblauchzehen  
1 Zitrone  
100 ml Wein oder Brühe  
200 ml Sahne  
400 ml + 3 EL Milch  
1 gehäufter TL Stärke  
350 g Tagliatelle (Bandnudeln)  
2 EL Trüffelöl  
50 g Parmesan  
16 Salbeiblätter

### Zubereitung

Pilze putzen und in Scheiben schneiden  
Zwiebel in Streifen schneiden  
Knoblauchzehen in Scheiben schneiden  
Olivenöl erhitzen und Pilze auf großer Flamme ca 7 min anbraten  
Hitze etwas reduzieren, Zwiebelstreifen dazugeben und leicht bräunen lassen  
Knoblauch dazu, 1 min mitbraten, salzen, pfeffern  
Mit Zitronensaft und Weißwein oder Brühe ablöschen  
Auf mittlerer Hitze Sahne und Milch dazu  
Stärke in 3 EL Milch glattrühren, damit Sauce andicken  
Salbeiblätter in Olivenöl ca 2 min anbraten, auf Küchenkrepp abtropfen lassen und salzen  
Nudeln nach Packungsangabe kochen, abgießen, zur Pilzsauce geben  
Mit Salz, Pfeffer und Trüffelöl abschmecken  
Mit Parmesan und gebratenen Salbeiblättern servieren

*Olaf Kosert und Antenne Brandenburg wünschen guten Appetit!*