

Lana Nudeln



Rezept und Foto von Elvira Preiß

Zutaten:

500 g selbstgemachte Nudeln
200 g Südtiroler Speck
200 g grob geriebenen Parmesan
300 g frische Champignons
Zwiebel und Knoblauch

Zubereitung:

Nudeln herstellen und kochen

Zwiebel und Knoblauch in Olivenöl bei 140 Grad andünsten(mit Röhrelement)

Speck (Schinken) in feine Streifen schneiden und zugeben, kurz mit anbraten.

Champion zugeben und ebenfalls kurz anbraten.

Mit ca 100 ml Brühe ablöschen und kurz weiter garen.

Nudeln und Parmesan zugeben alles mit italienischen Gewürz ,Salz und Pfeffer würzen, kurz durchrühren und servieren .