Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Dinkelnudeln mit Knusperbrösel, Waldpilzen und Wildkräutersoße

[caption id="attachment_8968" align="aligncenter" width="709" caption="Zum Reinlegen gut: feine Nudeln mit aromatischen Waldpilzen und cremiger Soße"]

[/caption]

Teigwaren sind mein Leibgericht. Kann ich jeden Tag essen. Egal in welcher Form. Ob Bandnudeln, Spätzle, Knöpfle oder gefüllt als Maultaschen – ich liebe sie. Und wenn diese dann noch mit einer geschmackvollen Soße serviert werden, vergess‘ ich alles um mich herum.

Ich habe heute frisch gesammelte Pfifferlinge, Steinpilze und einen flockenstieligen Hexenröhrling geschenkt bekommen. Eine Delikatesse für Pilzliebhaber. Wer sich bei wild wachsenden Pilzen unsicher ist, dem empfehle ich Zuchtpilze, wie Champignons, Austernpilze und Kräuterseitlinge.

Das gleiche gilt für Wildkräuter. Wer hier keine Erfahrung hat, nimmt die bekannten Kräuter wie Petersilie, Schnittlauch, Rosmarin und Thymian. Hauptsache es wird mit Liebe gekocht, dann schmeckt’s immer.

Hier eine kleine Anleitung zum Nachkochen:

1. Dinkelnudeln (z.B. Spaghetti oder dünne Bandnudeln) nach Packungsangabe kochen.
2. Die Pilze mit einem Küchenkrepp säubern. Unschöne Stellen gegebenenfalls wegschneiden. Die Pilze in mundgerechte Stücke schneiden.
3. Eine Pfanne erhitzen. Die Pilze ohne Öl zugeben und 1-2 Minuten trocken rösten. Dann etwas Öl und ein Stück Butter zugeben. Rühren. Salzen und Pfeffern. Zum Schluss etwas sehr fein geschnittene

Rosmarinnadeln zugeben. Pilze auf einen Teller geben und im Ofen bei 80°C warm halten.

4. In der Pfanne ein Stück Butter schmelzen, eine angedrückte Knoblauchzehe (mit Schale) und etwas Salz zugeben. Unter Rühren bei mittlerer Hitze so viel Semmelbrösel zugeben, dass diese die Butter aufnehmen und sich locker, knusprig und ‚feinbröselig' anfühlen (probieren! Schmeckt gut). Dann die ‚Knusperbrösel' in eine kleine Schale füllen.
5. In derselben Pfanne sehr feine Zwiebelwürfel kurz anbraten. Mit Weißwein ablöschen. Einkochen lassen. Dann mit Gemüsebrühe angießen. Kurz einkochen lassen, dann etwas Sahne zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb abschmecken. Zum Schluss fein geschnittene Kräuter zugeben. Ich habe aus dem Garten Spitzwegerich, Petersilie, Schafgarbe, Dost und Schnittlauch genommen. ***Tipp:*** *Wer das nicht zur Verfügung hat, nimmt Petersilie, Thymian und Schnittlauch.*
6. Die Nudeln in einem Sieb abtropfen lassen. Dabei etwas Nudelkochwasser aufheben und damit die Soße verlängern, falls diese zu stark eingekocht ist. Die Nudeln noch heiß in eine Schüssel geben und kurz ausdampfen lassen.
7. Zum Anrichten die Pilze mit etwas Soße in einen tiefen Teller geben. Die Nudeln in den Bröseln wälzen und mit einer Gabel zu einem Nest aufrollen. Mit Pilzen garnieren und nach Belieben mit ‚Knusperbrösel' bestreuen.