



## *Champagner - Nudeln*

### **ZUTATEN:** (6 Personen)

10 bis 12 Nester Bandnudeln (Tagliatelle),  
Penne oder andere Nudeln ca. 500 g  
250 g frische Champignons geviertelt oder in Scheiben  
150 ml Sahne  
150 g Frischkäse oder alternativ Frischkäse mit Joghurt (15% Fett)  
1 kleine Flasche Sekt (Piccolo) oder Gemüsebrühe (bei Kindern)  
Frühlingszwiebeln, klein geschnitten  
frisch geriebener Parmesan  
200 g Cocktailtomaten  
diverse Kräuter und Gewürze (Salz, Pfeffer) nach Bedarf

### **ZUBEREITUNG:**

1. 10-12 Nudelnester in den Durotherm/ Hotpan Topf geben
2. mit Sekt und/ oder Brühe auffüllen, so dass die Nudeln knapp mit Flüssigkeit bedeckt sind
3. mit Salz, Pfeffer und weitere Gewürzen z.B. Chili, Curry wie gewünscht hinzugeben und aufkochen lassen
4. Jetzt herunterschalten und die Nudeln 3-5 Min. je nach Nudelart köcheln lassen (am Besten die Hälfte der Garzeit, die auf der Verpackung steht)
5. In der Zwischenzeit Champignons kurz in der Pfanne in etwas Butter oder Butterschmalz braten, Frühlingszwiebeln dazu geben, kurz mit andünsten und dann die Pilze und Zwiebeln unter die Nudeln heben.
6. Nun einen Schuss Sahne mit Frischkäse unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
7. halbierte Tomaten und/oder Kräuter (z.B. Basilikum) zugeben.
8. Noch einmal zugedeckt aufkochen und dann den Durotherm/ Hotpan Topf in den Warmhaltering/ Warmhalteschüssel stellen und 3-5 Min. softgaren (bis die Nudeln al dente sind).

### **2. Variante**

Statt den Pilzen kann man auch Lachsfilets nehmen. Diese ohne Fett anbraten und zu den Nudeln servieren.

### **Softgaren**

3-5 Minuten

### **KOCHGESCHIRR:**

Kuhn Rikon Durotherm 3 l oder  
Hotpan 3 l  
Pfanne mit Heißluft-Deckel