

# Vorkoster | Bandnudeln mit Pfifferling-Blaubeer-Sauce

---

## Zutaten:

- 600 g frische Pfifferlinge
- 2 Zwiebeln
- 1 EL Speiseöl
- 200 g Sahne
- 200 ml Gemüsebrühe
- 150 g Heidelbeeren
- 1 – 2 EL Zitronensaft
- etwas frischer Basilikum
- Salz
- Pfeffer

## Zubereitung:

Pfifferlinge sorgfältig mit einem kleinen Messer putzen, also die Stielspitze abschneiden und Schmutz mit dem Messer gut abkratzen. Planen Sie dafür genügend Zeit ein. Zwiebeln schälen und klein hacken. Alle geputzten Pfifferlinge in einem großen Topf oder einer großen Pfanne gleichmäßig mit einem Schuss Speiseöl anbraten. Erst dann die klein gehackten Zwiebeln hinzu. Mit Sahne und Gemüsebrühe ablöschen und etwa 5 Minuten einkochen lassen.

Heidelbeeren waschen und ganz zum Schluss unterrühren, damit sie nicht zerfallen. Die Sauce mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken und mit ein paar Blättern Basilikum garnieren.

Dazu schmecken besonders Bandnudeln gut.

*Rezept: Björn Freitag*

*Quelle: Der Vorkoster vom 18.10.2013*