

Bandnudel-Pilz-Duett

(mit Bauernschinken, Almwiesenkäse und Almbutter)

Zutaten:

250 g Schönegger Almwiesenkäse
500 g Bandnudeln
250 g Schönegger Bauernschinken
250 g Steinpilze, frisch
Pilzgewürz nach Geschmack
1 Schalotte
2 Knoblauchzehen
4 EL Almbutter, kalt
50 ml trockener Weißwein
200 ml Gemüsefond
100 ml Sahne
1 Bund Petersilie, glatt
Salz und Pfeffer
Wasser (Salzwasser)



Zubereitung:

1. Die frischen Pilze säubern. Die Schalotte und die Knoblauchzehen klein schneiden und mit 1/3 der Almbutter glasig anschwitzen, den Gemüsefond hinzugeben, auf die Hälfte einkochen lassen und beiseite stellen.
2. In einer Pfanne wiederum 1/3 der Almbutter schmelzen und die in Scheiben geschnittenen frischen Pilze darin andünsten. Den Bauernschinken unterrühren, alles mit Pilzgewürz, Salz und Pfeffer abschmecken und mit Weißwein ablöschen. Nun den Gemüsefond, die Sahne und 150 g geriebenen Almwiesenkäse hinzugeben.
3. Anschließend nochmals abschmecken und die in Salzwasser "al dente" gekochten Bandnudeln mit der Soße vermischen. Nun die restliche Almbutter unterrühren. Danach mit klein geschnittener Petersilie bestreuen, auf den Tellern anrichten und den restlichen Waldgenuss darüber hobeln.

Guten Appetit!