

# Kochen mit Klaus

## Trüffelnudeln mit Mischpilzen

### Zutaten: (Für 2-3 Personen)

- 250 g Trüffelnudeln, 2 Gläser gemischte Pilze, 1 Glas Pfifferlinge,
- 1 Zwiebel, 2 Knobizehen, Salz, Pfeffer, Trüffelöl, Butter, Petersilie,
- Schnittlauch

### Zubereitung:

1. Pilze abgießen, Zwiebeln u. Knobi fein würfeln. Größere Pilze kleiner schneiden.



2. Zwiebeln u. Knobi in Öl u. Butter glasig dünsten. Pilze mitbraten, mit Salz, Pfeffer u. 1 EL Trüffelöl abschmecken. Kräuter unterheben.



3. Nudeln nach Angabe zubereiten, abschütten, gut abtropfen lassen u. zurück in den Topf geben. Pilze-Zwiebelgemisch unterheben. Pasta in tiefen Tellern mit Petersilie garniert servieren.



### Tipp des Chaoten:

*Mit Salat und einem trockenen Weißwein servieren.*

