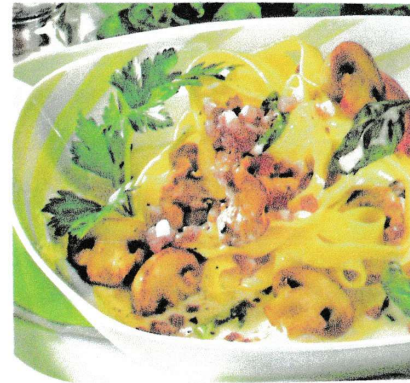


Bandnudeln mit Pilzen



Zutaten	Arbeitsschritte	Arbeitsmittel
300g Bandnudeln 3 TL Jodsalz	Nach Anleitung kochen und eine Garprobe machen.	großer Topf, Messbecher, TL, Waage, Rührlöffel, Standsieb
250 g Champignons hell 100g Champignons braun oder 100g Pfifferlinge	mit feuchtem Küchenkrepp abreiben, Stielende knapp abschneiden, halbieren und in ½ cm dicke Scheiben schneiden.	Küchenkrepp, Messer, Schneidbrett, Abfallteller
1 Zwiebel	in feine Würfel schneiden. Von	Messer, Abfallteller, Schneidbrett
2 Zweigen Basilikum	die Blättchen abzupfen.	
1 Tomate	waschen, putzen, vierteln und entkernen. Das Fruchtfleisch in Spalten schneiden.	Messer, Abfallteller, Schneidbrett
2 EL Öl	in einer Pfanne auf Stufe 8 erhitzen. Zwiebeln, Pilze u.	Pfanne, EL
50g rohe Schinkenwürfel	zugeben und alles unter Wenden kräftig anbraten.	Pfannenwender
300 ml Wasser	zugießen und	Messbecher
1 geh. TL gekörnte Brühe	zugeben.	TL
150 ml Sahne	abmessen, zugießen. Mit	Messbecher
Salz u. Pfeffer aus d. Mühle	würzen. Tomaten zufügen, Deckel auflegen und ca. 5 Minuten auf Stufe 5 köcheln lassen. Soße mit	Uhr
1 EL	weißem Soßenbinder binden, nochmals kurz aufkochen, Chefkochprobe machen evtl. nachwürzen.	EL
	Nudeln abgießen, auf den Tellern mit der Pilzrahmsauce anrichten mit	Standsieb, 2 EL
50g rohen Schinkenwürfeln	bestreuen und mit den Basilikumblättchen garnieren.	