

„Beschwipste“ Nudeln

Rita Langguth (2 Personen)

250 g Bandnudeln, 2 mittelgroße Stangen Lauch, 10 – 15 Champignons (je nach Größe), 10 – 15 Kirschtomaten, 50 g Fett, 1 Eßl. Mehl, Salz und Pfeffer, **100 ml 2002 Riesling Kabinett feinherb**, 100 ml Sahne

Die Nudeln kochen, Lauch in schmale Ringe schneiden und in Fett andünsten, die Champignons vierteln und mit dem Lauch anbraten, Fett erhitzen und Mehl zugeben (wie bei einer holländischen Soße), mit Sahne und Wein ablöschen, würzen, über die Nudeln gießen und das Gemüse unterheben. (Sie können das Ganze auch in eine Auflaufform füllen, mit etwas Parmesan bestreuen und im Backofen kurz überbacken)

Hierzu empfehle ich

2002 RIESLING KABINETT feinherb, ein herrlich leichter Wein, der Ihnen auch schon zum Mittagessen gut bekommen wird.