

# Muschelnudeln mit Pfifferlingen in Gorgonzola-Sauce



## Zutaten:

für 2 Personen

- 160 - 180 g Muschelnudeln, mittelgroß
- 150 g Pfifferlinge
- 2 EL Mandelstifte
- 2 EL Butter
- 150 g Gorgonzola
- 100 ml süße Sahne
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Olivenöl
- 100 ml Weißwein
- 100 ml Gemüsebrühe
- Salz & Pfeffer aus der Mühle
- etwas Radieschenkresse

## Vorbereitung:

Pfifferlinge gründlich putzen mit einem Pinsel, sie sind oft sehr sandig (nicht waschen) und die Enden etwas abschneiden. Große Pilze halbieren oder vierteln.

Zwiebeln und Knoblauch abpellen und sehr klein schneiden.

Gemüsebrühe Fertigprodukt (oder besser aus [Brühpulver](#))

Gorgonzola klein schneiden

## Zubereitung:

Nudeln nach Packungsangabe kochen.

Zwiebel (1/2) und Knoblauchzehe im Olivenöl andünsten, mit Weißwein ablöschen und anschließend die Gemüsebrühe dazugeben. Nun den zerkleinerten Gorgonzola dazugeben und alles gut durchrühren, Sahne dazugeben und mit den Gewürzen abschmecken. Bei leichter Hitze simmern lassen.

Die Pfifferlinge in einer beschichteten Pfanne ohne Fett anrösten (damit sie nicht gummiartig werden), salzen. Nicht zu viele Pilze in die Pfanne geben, lieber nacheinander mehrere Portionen braten.

In einer zweiten Pfanne die Butter schmelzen, die Mandelstifte darin anrösten und die zweite Hälfte der Zwiebel ebenfalls darin leicht anbraten, die Pilze dazugeben und alles in der Butter schwenken, mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Die Nudeln auf die Teller verteilen, mit Gorgonzola-Sauce und Pfifferlinge anrichten und etwas Radieschenkresse für's Auge darauf verteilen.

Guten Appetit! 😊