

Pilzfreunde aufgepasst: Bandnudeln mit Pfifferlinge



Pfifferlinge sind **leckere Speisepilze** und in ganz Mitteleuropa weit verbreitet. Im Gegensatz zu anderen Pilzen weisen sie eine relativ **lange Sammelsaison** auf, die je nach Wetterlage von Mai bis Oktober oder von Juni bis November andauern kann.

Zutaten für 4 Personen

- 400 g Bandnudeln (z.B. Pappardelle)
- 200 g Pfifferlinge (Alternativ: gemischte Waldpilze oder Champignons)
- 5 Frühlingzwieben
- 2 EL geröstete Mandelblättchen
- 250 ml Geflügelbrühe oder Gemüsebrühe
- 2 Knoblauchzehen (fein gerieben)
- 1/2 TL Ingwer (fein gerieben)
- 2 Ei gehackte Petersilie (oder frischgeschnittenes Basilikum)
- 2 EL kalte Butter, wahlweise Olivenöl
- 2 - 3 EL geriebener Parmesan
- Salz, mildes Chilisalz

Zubereitung:

- 1.** Die Bandnudeln in Salzwasser zwei Minuten kürzer als auf der Packung angegeben kochen. Fertige Nudeln in einen Sieb abgießen.
- 2.** Pfifferlinge säubern und ggf. zerkleinern. Die Frühlingszwiebel putzen und in kleine Ringe schneiden.
- 3.** Brühe mit Knoblauch und Ingwer erhitzen. Nudeln, Pfifferlinge und Frühlingszwiebel hinzufügen und etwa zwei Minuten köcheln lassen.
- 4.** Mandeln, Petersilie (oder Basilikum), Butter unterrühren und ggf. nachwürzen. Wer will, kann auch noch Crème fraîche darunterrühren. Beim Anrichten mit Parmesan bestreuen.



TIPPS zum Säubern von Pfifferlingen (Werden auch „Reherl“ genannt)

- **Groben Schmutz entfernen:** Selbstgesammelte Pfifferlinge müssen **gründlicher gereinigt** werden, weil an ihnen Nadeln, Erde und was der Waldboden sonst noch so alles hergibt, haften. Da ein Wasserbad i.d.R. tabu ist und Pfifferlinge **sehr empfindlich** sind, kann man den Dreck **mit Pinsel** oder **Küchenkrepp abbürsten**.
- Ist die **Verschmutzung besonders stark**, gibt es den **Mehltrick**: Die Pilze einfach **mit Mehl bestäuben** und anschließend **kurz** mit einem Sieb **in ein kaltes Wasserbad tauchen**. Das Mehl löst sich von den Pfifferlingen und nimmt den anhaftenden Schmutz gleich mit. Diese Methode eignet sich besonders gut bei größeren Mengen, wenn es zu lange dauern würde, alle Pilze von Hand zu reinigen.
- **Stielabsatz abschneiden:** Ob die Pfifferlinge nun aus dem Wald oder aus dem Supermarkt sind – zuerst muss das **unterste Stück** des **Stielansatzes entfernt** werden.
- **Schlechte Stellen entfernen:** Entdeckt man beim Abschneiden der Stielansätze **weiche, trockene** oder **glasige Stellen**, sollte man diese ebenfalls mit einem scharfen Messer abschneiden.

TIPP: So lagert man Pfifferlinge richtig

- Pfifferlinge sollten **prallgelb** und **saftig aussehen** und **aromatisch** (nach Aprikosen) **riechen**. Das Fleisch der frischen Pilze ist fest und nicht verfärbt oder ausgetrocknet.
- **Frische Pfifferlinge** halten sich **im Kühlschrank** etwa eine Woche. Verpacken Sie sie dazu locker in einer **Papiertüte** und auf **keinen Fall in eine Plastiktüte**.