

Gemüse-Nudeln mit cremigen Champignons, Zwiebel-Soße

Für zwei Personen

Für die Champignons:

250 g braune Champignons	250 g weiße Champignons	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	2 EL Crème fraîche	50 ml Rapsöl
50 ml Chili-Öl	3 Zweige Liebstöckel	Salz, Pfeffer

Für die Sauce:

4 rote Zwiebeln	100 ml Balsamico	250 ml Gemüsefond
100 g Zucker	Salz	Pfeffer

Für die Gemüsenudeln:

1 großer Rettich	2 große Möhren	2 Zucchini
Öl	Salz, Pfeffer	

Für die Garnierung:

3 Zweige Petersilie

Für die Champignons:

Die Champignons putzen und halbieren.

Zwiebeln und Knoblauch abziehen und klein hacken. Liebstöckel abbrausen, trocken wedeln und fein hacken. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen, Knoblauch und Zwiebel kurz darin anschwitzen, die Pilze zugeben und 10 Min. bei mittlerer Temperatur garen. Crème fraîche einrühren und mit Olivenöl, Liebstöckel und Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Sauce:

Die Zwiebeln abziehen und in acht Spalten schneiden.

Den Zucker in einer Pfanne karamellisieren und im Anschluss mit Gemüsefond und dem Balsamico ablöschen. Das Ganze ohne Deckel 5 Min. bei geringer Temperatur einkochen. Anschließend die Zwiebelspalten hinzufügen und die Sauce nochmals einige Minuten reduzieren lassen.

Für die Gemüsenudeln:

Rettich und Möhren schälen und von den Enden befreien. Zucchini ebenfalls von den Enden befreien. Das Gemüse waschen und mit einem Julienneschneider in Streifen ziehen. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und die Gemüsestreifen 10 Min. bei mittlerer Temperatur garen. Das Gemüse sollte etwas Biss behalten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnierung:

Die Petersilie abbrausen, trocken wedeln und fein hacken.

Die Gemüsenudeln mit einer Gabel nestförmig auf die Teller geben und die Pilze in der Mitte anrichten. Die Sauce darüber geben, Petersilie darauf streuen und servieren.

Günter Brag am 20. Oktober 2021