

# Bandnudeln mit Salami und Pilzen

Nudeln mit einer etwas anderen Tomatensoße.

etwa 4 Portionen



gelingt leicht

bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

350 g gemischte Pilze (Abtropfgew.)  
1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
250 g Salami am Stück  
2 EL Olivenöl  
400 g stückige Tomaten  
150 g Dr. Oetker Crème fraîche  
Classic  
4 EL gekörnte Gemüsebrühe (50 ml)  
3 EL gehackte Petersilie  
300 g Bandnudeln  
Salz

## 1 Vorbereiten:

Pilze auf einem Sieb gut abtropfen lassen, evtl. etwas kleiner schneiden. Zwiebel und Knoblauch abziehen, in feine Würfel schneiden. Salami in Würfel schneiden.

## 2 Zubereiten:

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin glasig dünsten. Salami dazugeben, etwa 5 Min. braten. Pilze und Tomaten hinzufügen, mit Deckel etwa 5 Min. schmoren lassen. Crème fraîche und Brühe unterrühren. Petersilie dazugeben.

## 3 Bandnudeln nach Packungsanleitung in Salzwasser kochen und mit der Soße servieren.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Verfeinern Sie die Soße mit etwas Rotwein.