**Im Oktober**

Endlich Pilzzeit. Köstliche Pilze entweder auf dem Marktplatz oder im Supermarkt zu erwerben oder man sammelt sie selbst, aber bitte nur wer sich auskennt.

Bandnudeln mit Pfifferlingen (oder auch anderen Pilzen) für ca. 2 Personen

2 mittelgroße Zwiebeln

250 g Pfifferlinge

1 EL Olivenöl

1 TL Butter

Salz

Pfeffer

Evtl. etwas Chili

Ca. 100ml Milch

1 El süße Sahne

Frische Petersilie

Ca. 200g Bandnudeln (wenn möglich frisch oder selbst zubereiten, aber sie können auch getrocknete verwenden)

Zubereitung:

Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden. Pfifferlinge sauber bürsten und grob zerkleinern. Olivenöl und Butter zusammen in einer Pfanne erhitzen, kleingehackte Zwiebel dazu geben und anschwitzen. Nun die Pfifferlinge in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze garen. Salzen und pfeffern. Jetzt die Milch über die Pfifferlingspfanne geben und etwas einkochen lassen. Jetzt noch einen Schuss süße Sahne dazu geben und würzig abschmecken.

Die Bandnudeln nach Anleitung kochen.

Die Pfifferlingspfanne mit den Nudeln mischen und mit Petersilie garnieren!

Guten Appetit!

Viel Spaß beim ausprobieren!