

Modul 8 Nudeln mit Champignonsauce und Kopfsalat (für 10 Personen)

Einkauf:	1½ kg	kleine Champignons, frische (ev. gefrorene / getrocknete)
	250 gr	Butter oder Margarine
	6½ dl	Halbrahm
	1 Pack	Maizena (Maismehl)
	3 Würfel	Gemüsebouillon
	2 Stk.	Kopfsalat
	2 Dosen	Maiskörner
	750 gr.	grüne schmale Nudeln (frische oder getrocknete)

Zubereitung: Champignonsauce

Champignons in einem Sieb kurz mit kaltem Wasser abbrausen und Grosse vierteln und Mittlere halbieren, alle etwa gleich gross.

5½ Esslöffel Butter oder Margarine in Bratpfanne erhitzen und Pilze bei höherer Hitze bei laufendem Wenden 5-6 Minuten braten.

6½ dl Halbrahm und 2½ Teelöffel Maizena zusammen mischen und begeben, aufkochen. 1½ Würfel Gemüsebouillon, wenig Salz und Pfeffer begeben und weitere 4-5 Min. köcheln lassen, dann in heisser Schüssel warm stellen.

Grüne schmale Nudeln

750 gr. Grüne Nudeln in 5 Esslöffel Butter oder Margarine in grosser Pfanne erwärmen und 2 ltr. Wasser dazu giessen mit 5 Würfel Gemüsebouillon mischen und Hitze reduzieren, Pfanne zudecken, gelegentlich rühren ca. 18 Min. quellen lassen, am Schluss soll praktisch keine Flüssigkeit übrig sein. (frische Nudeln nur 3-7 Min. quellen lassen)

Salat

Blätter der Kopfsalate lösen, waschen, rüsten, schleudern. In 2 Schüssel mit Salatsause geben, abgetropfte Maiskörner darüber streuen.

Anrichten: Nudeln abtropfen lassen, in der warmen Pfanne mit Olivenoel umrühren und in 2 vorgewärmten Schüsseln auf Tisch.
 Champignonsauce in 2 vorgewärmten Schüsseln auf Tisch
 Salat in 2 Schüsseln und Besteck auf Tisch