Nudeln mit Krautstiel und Austernpilzen

Der Krautstiel ist dem Spinat nicht unähnlich, er schmeckt etwas krautiger und herber. Zusammen mit einer rahmigen Sauce mit Käse, ähnlich wie bei einem Gratin, schmeckt er auch als Pastasauce ausgezeichnet. Vermischt man die Nudeln noch in der Pfanne mit der Sauce, werden sie ganz schön geschmeidig und schlotzig.

Garniert werden die Nudeln mit kurzgebratenen Austernpilzen, deren zarte Konsistenz an Kalbfleisch erinnert. Ein einfaches, aber keineswegs langweiliges Pastagericht.

Zutaten (pro Portion)

80g	Nudeln
10g	Tafelbutter
30g	Zwiebel
1	Krautstiel, gross
5cl	Gemüsebouillon
5cl	Vollrahm
80g	Austernpilze (Pleurotus)
2cl	Noilly Prat
	Salz, Pfeffer, Muskatnuss
2El	Parmesan oder Sbrinz gerieben
	Bratbutter

Zubereitung

Kiel aus dem Krautstiel herausschneiden und klein würfeln. Blattgrün zu 1-2cm breiten Streifen schneiden. Zwiebel hacken. Austernpilze zu groben Stücken zerzupfen.
Die Schaftenden der Austernpilze sind zäh und müssen weggeschnitten werden. Grossverteiler bieten sie meistens bereits pfannenfertig gerüstet an. Auch müssen sie meist nicht geputzt werden, da sie nicht im Boden, sondern an Holzstämmen oder Holzsubstraten (Zuchtpilze) wachsen.

Nudeln in Salzwasser gar kochen und abgiessen.

Nebenher:
Tafelbutter aufschäumen lassen und die Zwiebel zusammen mit den gehackten Kielen ca. 10 Minuten sanft dünsten. Gemüsebouillon zugiessen und auf die Hälfte einkochen lassen. Rahm zugiessen, mit Pfeffer und Muskatnuss würzen und das Blattgrün zugeben. 8 bis 10 Minuten köcheln lassen.

Nudeln zugeben und vermischen, danach den Käse untermischen.

Bratbutter bis knapp zum Rauchpunkt erhitzen, Pilze zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Ca. 5 bis 6 Minuten braten, dabei einmal wenden. Noilly Prat zugiessen und verdampfen lassen.

Nudeln auf einem heissen Teller anrichten und die Austernpilze darauf legen.