

Immer lecker

... Nudeln & Pasta mal anders

**Nudelhalbmonde gefüllt mit Pilzen und
Hähnchenstreifen in Rahmsoße**



Nudelhalbmonde gefüllt mit Pilzen und Hähnchenstreifen in Rahmsoupe

Zutaten für 4 Personen:

300 g Mehl, 200 g Hartweizengrieß, 4 Eier, 4 TL Olivenöl, 50 ml handwarmes Wasser, 400 g Waldpilze, 400 g Champignons, 1 Zwiebel, 200 g Cherrytomaten, 1 Bund Frühlingszwiebeln, 100 g Butter, 400 g Hähnchenbrust, 450 g Schmand, Salz und Pfeffer je nach Geschmack zum Würzen.

Zubereitung:

Die Waldpilze putzen, Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Die Zwiebel in der Butter in einer tiefen Pfanne anschwitzen und die Waldpilze hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und gut durchschmoren.

Für die Nudelhalbmonde:

Den Grieß und das Mehl in eine Schüssel sieben. Die Eier, 2 TL Olivenöl und handwarmes Wasser dazugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Der Teig sollte nicht kleben. Bei Bedarf kann noch etwas Wasser oder Mehl dazugegeben werden. Nun sollte der Teig ca. ½ Stunde ruhen.

Den Teig mit dem Nudelholz oder einer Nudelmaschine ausrollen und mit einer Form rund ausstechen. Auf eine Hälfte etwas Pilzmasse geben, zu einem Halbmond zusammenklappen und die Ränder mit einer Gabel zusammendrücken. Die Nudeln in Salzwasser ca. 6-8 Minuten bissfest kochen und abgießen.

Die Hähnchenbrust in Streifen schneiden. Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Die Cherrytomaten halbieren und die Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden. Nun die Hähnchenbruststreifen in einem Wok oder einer Pfanne mit dem restlichen Olivenöl anbraten. Hitze reduzieren und die Champignons bei mittlerer Hitze mitschwitzen. Anschließend den Schmand hinzugeben und zum Kochen bringen. Zum Schluss die Cherrytomaten zusammen mit den Frühlingszwiebeln unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nun kann die Soße mit den gefüllten Nudeln anrichten und servieren.