



## *Pilz Bacon Pfanne*

### ▼ Zutaten:

500g	<b>frische Champignons</b>
1	<b>Zwiebel</b>
1 Päckchen	<b>dänischer Bacon</b>
1	<b>Knoblauchzehe</b>
1 EL	<b>Olivenöl</b>
1 EL	<b>Butter</b>
1 Dose	<b>Tomaten</b>
½ Bund	<b>Petersilie</b>
1 Becher	<b>Crème fraîche</b>
200g	<b>geriebener Gouda</b>
500g	<b>Fussili</b>
Salz und Pfeffer nach Bedarf	

### ■ Zubereitung:

1. die Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen, die Zwiebel fein hacken. Die Petersilie waschen, trockenschütteln und fein hacken. Den Bacon in Streifen schneiden.
2. die Pilze in einer Pfanne ohne Fett unter Rühren schmoren. In einer zweiten Pfanne die Butter und das Öl erhitzen, darin den Bacon anbraten. Die Zwiebel dazu geben und kurz mitrösten, dann die Knoblauchzehe durch die Presse dazu drücken.
3. die Tomaten abtropfen lassen, mit einer Gabel leicht zerpfücken und zum Bacon in die Pfanne geben. Die Pilze zufügen, Crème fraîche und die Petersilie unterrühren und alles mit Salz und Pfeffer würzen. Bei kleiner Hitze etwa 10 Minuten köcheln lassen.
4. inzwischen die Nudeln in reichlich Salzwasser al dente kochen. Abgießen und auf 4 Teller verteilen. Den geriebenen Käse in die Soße rühren, die Soße über die Nudeln verteilen und servieren.
5. dazu frischen Salat