# Waldpilz-Nudel-Topf

**Zutaten pro Portion als Hauptgericht**
2 gehäufte EL gebratene Waldpilze
60 g Nudeln
0,4-0,6 l Wasser
Salz, Pfeffer
20 g Butter

**Zubereitung**
Erhitzen Sie die erforderliche Wassermenge und rühren die gebratenen Pilze ein. Die Pilze sollten insgesamt für mindestens 20 Minuten kochen, damit sie ihr Aroma ans Wasser übertragen und schön weich werden.

Geben Sie die Nudeln zu dem Zeitpunkt ins Pilzwasser, dass diese zeitigstens nach besagten 20 Minuten Gesamtkochzeit gar sind. Da hier – nicht wie beim normalen Kochen von Nudeln- relativ wenig Wasser verwendet wird, kann es sein, dass die Nudeln länger brauchen, als gewohnt.

Auch die Wassermenge richtet sich nach dem Wasserbedarf der Nudeln und nach Ihrer Vorliebe, wie dünn / dick der Pilz-Nudel-Topf am Ende werden soll. Verwenden Sie lieber am Anfang weniger Wasser. Nachfüllen kann man immer. Abgießen oder einreduzieren geht hier nicht.

Am Garende mit Wasser die Konsistenz einstellen, mit Salz und Pfeffer abschmecken, je nach Gusto eine Scheibe Butter unterrühren und servieren. Man benötigt keine Sättigungsbeilage zu dem Pilztopf.

Schmeckt aufgewärmt fast noch besser.