

Tagliatelle mit Pilzsauce

Tagliatelle ai funghi



Zutaten für vier Personen:

300 g Tagliatelle
400 g große Champignons
2/3 Lauch
2 Knoblauchzehen
2 EL Olivenöl
150 ml Sahne
Salz, Pfeffer aus der Mühle

1. Pilze putzen, halbieren (nur wenn sie sehr groß sind) und in gröbere Scheiben schneiden. Lauchabschnitt längs halbieren und dann in feine Streifen schneiden. Knoblauchzehen abziehen und halbieren.

2. Die Bandnudeln nach Vorschrift in reichlich Salzwasser zubereiten. Garprobe machen. Abgießen, aber nicht abschrecken.

3. Inzwischen Lauch und Knoblauchzehen in großer beschichteter Pfanne in 1 EL Olivenöl anschwitzen, dann herausnehmen und warm stellen.

4. Etwas Olivenöl nachgießen und die Pilze bei mittlerer Hitze braten. Lauch wieder zugeben, mit Sahne ablöschen, etwas einköcheln. Mit Meersalz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

5. Nudeln in vorgewärmte Spaghettiteller geben und die Pilzsauce darauf verteilen.

Hinweise:

Dieses einfache Gericht eignet sich hervorragend auch als Zwischengericht bei Einladungen. Menge dann 25-35 g Nudeln pro Person und insgesamt 200 g Pilze. Mit Salat ist das auch ein leichtes Mittagessen.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 25 min, Hauptspeisen, Zwischengerichte, kleine Gerichte, Nudeln, vegetarisch, italienisch

Rezeptanregung: Roland P.
Anpassung und Foto: Walter
Stand 12.01.2023