

Tagliatelle mit Waldpilzen

Tagliatelle alla boscaiola



Zutaten für zwei Personen:

150 g Tagliatelle

Salz für das Nudelwasser

150-200 g gemischte Waldpilze (TK)

1/2 EL Olivenöl

1/2 Tomate (optional)

50 g gekochter Schinken (optional)

150-200 ml Sahne

1 TL Gemüsebrühpulver

30 ml trockener Weißwein

Salz, Pfeffer aus der Mühle

frisch gehackte Petersilie

Pecorino oder Parmesan am Stück

1. Tagliatelle nach Packungsvorschrift in reichlich Salzwasser kochen.

2. Inzwischen die Pilze in wenig Olivenöl etwa 5-8 Minuten braten, ohne sie vorher aufzutauen. Mit dem Weißwein ablöschen.

3. Sahne mit dem Gemüsebrühpulver verrühren und zugießen. Optional Tomate und Schinken würfeln und zugeben. Sauce sämig einköcheln und mit Salz und Pfeffer abschmecken, nach Geschmack auch noch mit etwas Oregano.

4. Nudeln abgießen und mit der Sauce vermen-

gen. Auf vorgewärmten Pasta-Tellern servieren. Petersilie fein hacken und das Nudelgericht damit bestreuen. Pecorino oder Parmesan am Stück mit Reibe bei Tisch bereitstellen.

Während der Saison kann man selbstverständlich auch frische Waldpilze verwenden.

Statt dem gekochten Schinken kann man italienischen Pancetta-Schinken klein würfeln und mit den Pilzen zusammen braten.

Wenn die Sauce zu knapp ist: mit H-Milch strecken.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 20 min, Hauptspeisen, Nudeln, italienisch

Hinweise:

Rezeptanregung: Ristorante Danubio in Jesolo, Juni 2015

Rezept und Foto: Walter Stand 21.01.2023