

Tagliatelle mit Parmesan-Pilzsoße

Tagliatelle funghi e Parmigiano



Rezept für 4 Personen:

Zutaten:

750 g gemischte Pilze der Saison
oder Champignon/Egerlinge
2 Schalotten
1 Knoblauchzehe
1 EL Olivenöl
1 EL Butter
1 Peperoncino oder Chiliflocken
150 ml Gemüsebrühe
200 g Creme Fraiche
500 g Tagliatelle (als Hauptgericht, sonst 250 g)
Petersilie
60 g frisch geriebener Parmesan
Salz und frisch gemahlener Pfeffer

Pilze in Scheiben schneiden, Schalotten klein schneiden und Knoblauch anquetschen. Öl und Butter in einer Pfanne erhitzen und Schalotten hell andünsten. Die Pilze hinzugeben und unter Wenden leicht anbräunen, dann den Knoblauch ca. 5 min. mitbraten. Brühe und Creme Fraiche in die Pfanne gießen verrühren und einköcheln lassen. Peperoncino oder Chiliflocken dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tagliatelle nach Packungsanleitung al dente garen (besser: siehe unter unseren Rezeptvorschlägen „Tipps für die perfekte Pasta“) und in die Soße geben. Die Hälfte des Parmesans unter die Soße mischen und nochmals aufkochen lassen und abschmecken

Serviervorschlag:

Alles auf tiefen Tellern servieren und mit dem restlichen Parmesan und der Petersilie bestreuen und sofort servieren!

Buon divertimento – *Ihr Horst Seeburger*



Vanoni Lebensräume GmbH
Bahnhofstraße 7-9 | 89312 Günzburg
Tel. 08221 - 6449 | Fax. 08221 - 34982
bett.gardine@Vanoni.de | www.Vanoni.de

