

Tagliatelle mit Kräuterseitlingen

Rezept für 2 Portionen
Dauer: ca. 20 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Tagliatelle	400 g
Butter	100 g
Knoblauchzehen	2 Stk.
Rosmarinzweige	1 Esslöffel
Salz	Etwas / nach Bedarf
Schwarzer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Trockener Weißwein	100 ml
Glatte Petersilie / Petersilgrün	½ Bund
Parmesan	Etwas / nach Bedarf
Frische Pilze	3 Stk.

Zubereitung:

Kräuterseitlinge in mundgerechte Scheiben schneiden. Knoblauch fein hacken. In einer Pfanne (die auch für die gekochten Tagliatelle ausreichend groß ist) die Hälfte der Butter schmelzen, Knoblauch und gehackten Rosmarin zugeben und kurz schmoren. Dann die Pilzscheiben hinzufügen, salzen und pfeffern. Dann den Weißwein angießen und abgedeckt etwas köcheln lassen. In der Zwischenzeit die Tagliatelle al dente kochen, abgießen und etwas Kochwasser aufbewahren. Nudeln in die Pfanne zu der Pilzsauce geben, alles gut mischen und dabei die restliche Butter hinzufügen und gut unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und etwas von dem Kochwasser zugeben. Dann die gehackte Petersilie und grobe Parmesanspäne darüber streuen. Sofort servieren.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-2168-Tagliatelle-mit-Kraeuterseitlingen.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at