

Tagliatelle mit Mini-Kräuterseitlingen



Rezept für 2 Portionen

Dauer: ca. 30 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Tagliatelle	300 g
Olivenöl	1 Esslöffel
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	3 Esslöffel
Frische Pilze	200 g
Butter	1 Esslöffel
Zwiebeln	1 Stk.
Salz	Etwas / nach Bedarf
Weißer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Trockener Weißwein	200 ml
Zitronen	1 Stk.
Parmesan	30 g
Frische Kräuter	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Vorbereitungen:

Zwiebel schälen und fein hacken,
Pilze (z.B. Mini-Kräuterseitlinge) putzen und schneiden,
Zitrone auspressen,
Kräuter waschen und fein hacken,
und Parmesan reiben.

Tagliatelle nach Packungsaufschrift in reichlich Salzwasser bissfest kochen.

Öl in einer Pfanne erhitzen, Butter zugeben und die Zwiebel darin leicht anrösten.

Pilze zugeben und kurz mitrösten.

Salzen, pfeffern und mit Weißwein ablöschen.

Flüssigkeit leicht einkochen lassen, Parmesan und Zitronensaft zugeben.

Tagliatelle zu den Pilzen geben, die Pfanne vom Herd nehmen und den Schlagobers unterrühren.

Mit Kräutern bestreuen und servieren.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-2217-Tagliatelle-mit-Mini-Kraeuterseitlingen.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at