

Tagliatelle mit Pfifferlingen



Zutaten für vier Personen:

300-400 g Tagliatelle

Salz für das Nudelwasser

300 g Pfifferlinge (TK)

1/2 EL Olivenöl

100-120 g gekochter Schinken

300 ml Sahne

2-3 TL Gemüsebrühpulver

50 ml trockener Weißwein

2 TL Crème fraîche mit Kräutern (optional)

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 Crème fraîche einrühren. 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 vermengen. 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 Pfifferlinge 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