

# Zweierlei Tagliatelle mit Steinpilzen

## Tagliatelle ai funghi porcini



### Zutaten für 2-3 Personen:

300-400 g Steinpilze

1/2 EL Olivenöl

100-150 ml kräftige Gemüsebrühe

ca. 60 g Mascarpone

Salz, Pfeffer aus der Mühle

1-2 EL frisch gehackte Petersilie

75 g Tagliatelle

75 g grüne Tagliatelle

Salz für das Nudelwasser

1. Steinpilze mit Pilzbürste und Messerklinge säubern und in gefällige Stückchen schneiden. In einer beschichteten Pfanne in wenig Olivenöl braten.

2. Mit Gemüsebrühe ablöschen, Mascarpone einrühren und die Nudelsauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Inzwischen die Tagliatelle in reichlich Salzwasser nach Packungsvorschrift garen. Garprobe machen, die Packungsangaben sind oftmals zu knapp. Abgießen und mit der Sauce auf vorgewärmten Tellern anrichten. Mit fein gehackter Petersilie bestreuen.

### Hinweise:

Rezeptanregung und Foto im Ristorante Noi Ridiamo, Neuried/München, August 2015.

Außerhalb der Saison nimmt man tiefgefrorene Steinpilze.

### Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 30 min, Hauptspeisen, Nudeln, Steinpilze, vegetarisch, italienisch

Rezept und Foto: Walter  
Stand 03.09.2024