Tagliatelle mit Pfifferlingen, Walnüssen und Gorgonzolasauce

Zutaten für drei Personen:

180 g Tagliatelle

Salz für das Kochwasser

500 g Pfifferlinge (brutto)

18-24 Walnüsse

Gorgonzolasauce:

150 ml Weißwein

150 g Gorgonzola mit Mascarpone

1 Ecke Butter

150 ml Sahne

50-100 ml Gemüsebrühe

Salz, Pfeffer aus der Mühle

1. Walnüsse ausbrechen und in einer beschichteten Pfanne ohne Fett anrösten.

2. Pfifferlinge sorgfältig putzen, große Exemplare halbieren oder vierteln. In einer beschichteten Pfanne mit 1 EL Olivenöl einige Minuten anbraten. Mit der vorbereiteten Gorgonzolasauce ablöschen, wenn nötig nochmals mit etwas Gemüsebrühe strecken.

3. Inzwischen die Tagliatelle in reichlich Salzwasser nach Packungsanweisung garen. Garprobe machen, abgießen, und zur Nudelsauce geben. Vorsichtig vermengen, auf vorgewärmte Nudelteller verteilen und die Walnüsse aufstreuen.

Gorgonzolasauce:

1. Weißwein in einer Kasserolle auf ein Drittel einköcheln.

2. Butter in eine beschichtete Pfanne geben und aufschäumen lassen. Gorgonzola hineinbröseln und bei milder Hitze schmelzen lassen. Sahne und den reduzierten Weißwein zugießen und etwas köcheln lassen. Falls nötig mit etwas Gemüsebrühe strecken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Hinweise:

Das Putzen der Pfifferlinge macht viel Mühe, das Ergebnis lohnt.

Schlagworte:

schwer, Zubereitung ca. 45 min, Hauptspeisen, Nudeln, Pilze, vegetarisch, italienisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 30.11.2023

© 2023 Walter Reithmayer, München