

Gebratene Kräuterseitlinge in Rahm auf zweierlei Tagliatelle



Zutaten für 4 Personen:

6-8 Kräuterseitlinge (ca. 100 g pro Person)

3-5 EL Olivenöl

400 ml Sahne

4-6 Knoblauchzehen

75 ml trockener Weißwein

1 TL Gemüsebrühpulver

Salz, Pfeffer aus der Mühle

200 - 250 g Tagliatelle (davon etwa die Hälfte grüne Tagliatelle)

Salz für das Kochwasser

Besondere Hilfsmittel:

Pilzbürste

große beschichtete Pfanne

feuerfeste Form

1. Sahne mit den geschälten und halbierten Knoblauchzehen etwa 5 min köcheln. Knoblauchzehen wieder entfernen.

2. Kräuterseitlinge mit einer Pilzbürste abbürsten, eventuelle braune Flecken mit einer Messerklinge abschaben oder schneiden. Die Pilze längs in gleichmäßige Scheiben von 4-6 mm schneiden, typischerweise jeden Pilz in 4-6 Scheiben.

3. Pilzscheiben in einer großen beschichteten Pfanne auf jeder Seite 3-4 min bei höherer Hitze in Olivenöl in Lagen goldbraun braten. Nicht übereinander legen, fertige Pilze im Backofen in einer

feuerfesten Form bei 130° warm halten.

4. Bratensatz mit dem Weißwein ablöschen, mit Knoblauch gewürzte Sahne zugeben, mit Gemüsebrühpulver, Salz und Pfeffer abschmecken. Gebratene Pilzscheiben zugeben und noch wenige Minuten köcheln. Eventuell Sauce noch mit etwas Wasser strecken.

5. Zwischenzeitlich Tagliatelle nach Packungsvorschrift in reichlich Salzwasser garen. Garprobe machen, die Packungsangaben sind oft zu knapp.

6. Portionsteller vorwärmen, Tagliatelle portionie-

ren und Kräuterseitlinge mit der Sahnesauce darauf anrichten. Optional mit sehr fein gehackter Petersilie bestreuen.

Hinweise:

Pro Person rechnet man mit ca. 100 g Pilzen, bei einem Menü mit mehreren Gängen.

Schlagworte:

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

Rezept und Foto: Walter
Stand 03.12.2024