

Steinpilz - Tagliatelle



Zutaten: für 4 Personen

500g Tagliatelle
500g Steinpilze
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
20g Räucherspeck
20g Butter
6 El Wasser
4 El Rahm
2 El gekackte Petersilie
1-2 Tl heller Saucenbinder
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

- Die Pilze in kleine Blätter schneiden
- Die Zwiebel und die Knoblauchzehe schälen und fein schneiden.
- Den Speck fein würfeln.
- In einer beschichteten Pfanne Zwiebeln, Knoblauch und Speck in Butter andünsten bis die Zwiebeln glasig sind. Das Wasser und die Steinpilze zugeben und bei geringer Hitze 20 Min. dünsten.
- In einem grossen Topf ca. 4 Liter Wasser zum Kochen bringen.
- Wenn das Wasser kocht nach Belieben Salz beifügen. Die Tagliatelle nach Packungsangabe ca. 8 Min. kochen bis diese „al-dente“ sind.
- Kurz bevor die Nudeln gar sind, den Rahm zu den Steinpilzen geben, aufkochen lassen und mit hellem Saucenbinder vorsichtig etwas abdicken.
- Die Tagliatelle durch ein Sieb abgiessen und auf die Teller verteilen und sofort mit der Steinpilzsauce vermengen, damit die Nudeln nicht zusammenkleben.
- Petersilie darüber streuen und sofort servieren.