

Pastashop24.de

Tagliatelle ai Funghi Porcini mit frischen Champignons und Schinken

Zutaten für 2 Personen:

250g Tagliatelle Funghi Porcini
250g Frische Champignons
100g gekochter Schinken
2 - 3 Stängel Frühlingszwiebeln
1 Chilischote
2 EL Mascarpone oder Schmand
1-2 Schöpfkellen Nudelwasser
frische Blattpetersilie
Olivenöl
Salz, Pfeffer



Zubereitung:

Die Pasta nach Packungsanweisung in Salzwasser al dente kochen und Nudelwasser aufbewahren.

Chilischote klein hacken. Champignons putzen, Stiel entfernen und vierteln. Schinken würfeln. Frühlingszwiebeln putzen und in Scheiben schneiden. Petersilie fein hacken und beiseite stellen.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Chilischote, Frühlingszwiebeln und Champignons dazugeben und anbraten. Schinken unterrühren und weiter braten lassen. Evtl. noch mit Salz und Pfeffer würzen. 1-2 Schöpfkellen Nudelwasser dazugeben und kurz aufkochen lassen. Mascarpone oder Schmand unterrühren und cremig auflösen. Etwas Petersilie unterrühren und die Tagliatelle vorsichtig unterheben und Sauce aufnehmen lassen.

Ein Tipp: die Nudeln nicht abgießen, sondern mit der Zange aus dem Nudelwasser - etwas abgetropft - direkt in die Pfanne geben. Das Nudelwasser bindet die Sauce besser.

Auf vorgewärmten Tellern anrichten, etwas Petersilie dazugeben und servieren. Evtl. Parmesan reichen.