

# Pastashop24.de

## Tagliatelle ai Funghi Tagliatelle mit gemischten Pilzen

### Zutaten für 4 Personen:

500g Tagliatelle  
getrocknete Tomaten  
300g gemischte Pilze oder Champignons  
Olivenöl  
1 Knoblauchzehe  
frischer Basilikum  
150ml Geflügelbrühe  
Salz  
Pfeffer  
Cayennepfeffer  
frischer geriebener Parmesan



### Zubereitung:

Tagliatelle in Salzwasser (ideal: grobes Meersalz) al dente kochen.

Fein gehackten Knoblauch in etwas Olivenöl anbraten. Getrocknete Tomaten kleinschneiden, Pilze abreiben und ggf. vierteln. Beides zum Knoblauch in die Pfanne geben. Mit Geflügelbrühe ablöschen und ca. 5 Minuten garen. Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken und gehackten Basilikum dazugeben.

Tagliatelle mit dem Gemüse vermengen, in eine vorgewärmte Schüssel geben und mit Parmesan bestreuen.