

Pastashop24.de

Tagliatelle all'Uovo mit Steinpilzen

Zutaten für 2-3 Personen:

250g Farfalline Limone
frische Steinpilze
1-2 Schalotten
1 Chilischote
Noilly Prat (Wermut)
120ml Sahne
frisch geriebenener Parmesankäse
etwas glatte Petersilie
Olivenöl, kleines Stück Butter
Salz, Pfeffer



Zubereitung:

Schalotte würfen. Chilischote entkernen und in kleine Würfel schneiden. Petersilie waschen und fein hacken. Steinpilze putzen und in Scheiben schneiden.

Die Pasta nach Packungsanweisung in Salzwasser al dente kochen und ein bis zwei Kellen Salzwasser aufheben.

Olivenöl und etwas Butter in einer Pfanne erhitzen, Schalotte und Chilischote kurz anschwitzen, Steinpilze hinzugeben und anbraten. Mit einem Schuss Noilly Prat ablöschen und etwas einköcheln lassen. Mit ein bis zwei Kellen Salzwasser angießen und aufköcheln lassen. Sahne einrühren, eine handvoll frisch geriebenen Parmesan unterheben. Evtl. mit Salz und Pfeffer abschmecken. Tagliatelle unterheben und mit Petersilie garnieren.