Rezept

Tagliatelle mit Steinpilzsauce

Ein Rezept von Tagliatelle mit Steinpilzsauce, am 29.04.2024

Zutaten

30 g	getrocknete Steinpilze
125 g	Parmaschinken (in dünnen Scheiben)
	Salz
2	Knoblauchzehen
2 TL	Mehl
200 g	Sahne
300 g	Spitzkohl
300 g	Tagliatelle
1	große Zwiebel
4 EL	Olivenöl
200 ml	Gemüsebrühe
	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 600 kcal

Zubereitung

1. Die Steinpilze in 200 ml heißem Wasser 20 Min. einweichen. Den Spitzkohl putzen und in bandnudelbreite Streifen schneiden. Den Schinken in Stücke zupfen. Die Nudeln in kochendem Salzwasser bissfest garen. Kohlstreifen 3 Min. vor Ende der Garzeit dazugeben und mitkochen.

---

2. Inzwischen Zwiebel und Knoblauch schälen, fein würfeln und im Öl in einer großen Pfanne 2 Min. dünsten. Pilze abgießen (Sud auffangen!), ausdrücken, grob hacken und 2-3 Min. mitdünsten. Pilzwasser zugießen und bei starker Hitze in 5 Min. verdampfen lassen. Mit Mehl bestäuben, kurz anschwitzen. Brühe und Sahne zugießen, 5 Min. kochen lassen, salzen und pfeffern. Die Nudel-Mischung abgießen und mit dem Schinken untermischen.