

## Rezept

# Kräuter-Tagliatelle mit Morchel-Pilzrahmsauce

Ein Rezept von Kräuter-Tagliatelle mit Morchel-Pilzrahmsauce, am 25.06.2026

## Zutaten

### FÜR DIE TAGLIATELLE:

**1 Bund** Schnittlauch  
**50 g** Babyspinat  
**1** Eigelb  
Salz

**1 Bund** Petersilie  
**2** Eier (M)  
**250-270 g** Weizenvollkornmehl  
**1 EL** Olivenöl

### FÜR DIE SAUCE:

**15 g** getrocknete Morcheln  
**2** Schalotten  
**1 EL** Olivenöl  
schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
**1-2 TL** Zitronensaft

**600 g** gemischte Pilze (z. B. Austernpilze, Champignons, Kräuterseitlinge)  
**1 EL** Butter  
Salz  
**200 g** Crème fraîche  
**2 EL** Schnittlauchröllchen (nach Belieben)

### AUSSERDEM:

Nudelmaschine

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 540 kcal

## Zubereitung

1. Für die Kräuter-Tagliatelle die Kräuter waschen und trocken schütteln. Den Schnittlauch in Röllchen schneiden, die Petersilie abzupfen und hacken. Den Spinat waschen, verlesen und trocken schleudern, die harten Stiele entfernen. Kräuter und Spinat mit den beiden Eiern fein pürieren.
2. 250 g Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde hineindrücken. Kräuter-Eier, das Eigelb und ½ TL Salz in die Mulde geben. Öl hinzufügen und alles mit den Knethaken verrühren, dabei ständig Mehl vom Rand her unterarbeiten. Dann alles auf der bemehlten Arbeitsfläche mit den Händen zu einem warmen und geschmeidigen Teig verkneten. Falls nötig, noch etwas mehr Mehl verwenden. Den Teig in Klarsichtfolie wickeln und bei Raumtemperatur ca. 1 Std. ruhen lassen. Für die Sauce die getrockneten Morcheln in einer kleinen Schüssel mit 150 ml lauwarmem Wasser übergießen und ca. 1 Std. einweichen.
3. Dann den Teig flachdrücken und portionsweise durch die Nudelmaschine drehen. Aus der Teigplatte mit der Schnittwalze oder mit Lineal und Küchenmesser Bandnudeln schneiden. Die Nudeln auf ein leicht bemehltes Küchenbrett legen und mit einem feuchten Küchentuch abdecken.

4. Die Morcheln in ein Sieb abgießen, dabei das Einweichwasser auffangen. Die Morcheln gut waschen und ausdrücken. Das Morchelwasser nochmals durch ein feines Sieb oder eine Filtertüte gießen. Die frischen Pilze putzen, abreiben und - je nach Größe - in Scheiben oder in Viertel schneiden. Die Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden.

---

5. Die Butter und das Olivenöl in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen und die Schalotten darin bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Morcheln und die frischen Pilze dazugeben und ca. 5 Min. mitdünsten. Die Pilze mit Salz und Pfeffer würzen, das Morchelwasser dazugießen. Die Crème fraîche untermischen und die Morchel-Pilzrahmsauce ca. 10 Min. köcheln lassen.

---

6. Gleichzeitig reichlich Wasser aufkochen und salzen. Die Tagliatelle darin 5-8 Min. bei mittlerer Hitze garen. Die Pilzsauce mit Salz, Pfeffer und dem Zitronensaft abschmecken. Die Nudeln abgießen und kurz abtropfen lassen. Mit der Sauce anrichten und nach Belieben mit Schnittlauch bestreut servieren.