

## Rezept

# Pilz-Tagliatelle mit Tomaten

Ein Rezept von Pilz-Tagliatelle mit Tomaten, am 11.12.2024

## Zutaten

<b>150 g</b> Tagliatelle	Salz
je 125 g Austernpilze und Champignons	<b>1</b> Zwiebel
<b>1</b> Knoblauchzehe	<b>2 EL</b> Olivenöl
<b>1 EL</b> Tomatenmark	<b>1/8 l</b> Gemüsebrühe
<b>1 Dose</b> gehackte Tomaten (200 g Inhalt)	Pfeffer
<b>1 TL</b> Oregano	<b>1/2 Bund</b> Petersilie
<b>40 g</b> gewürfelter Katenschinken	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 450 kcal

## Zubereitung

1. Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsangabe garen. Inzwischen Pilze halbieren oder vierteln. Zwiebel und Knoblauch schälen, fein hacken und im Öl andünsten. Pilze zugeben, 3 Min. mitbraten. Tomatenmark unterrühren, kurz anschwitzen. Brühe und Tomaten zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen, offen bei milder Hitze 5 Min. kochen.
2. Petersilie hacken. Nudeln abgießen, kurz abtropfen und mit der Petersilie unter die Sauce mischen. Mit Schinken bestreut servieren.