Rezept

Tagliatelle mit Morcheln

Ein Rezept von Tagliatelle mit Morcheln, am 08.06.2025

Zutaten

50 g	getrocknete Spitzmorcheln (ersatzweise getrocknete Steinpilze)
200 g	Egerlinge (ersatzweise Champignons)
3 EL	Butter
4 EL	Marsala (ersatzweise Portwein)
	Pfeffer
400 g	Tagliatelle
	Salz
4	kleine Schalotten
2 EL	Zitronensaft
400 g	Sahne
1 Bund	glatte Petersilie

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 785 kcal

Zubereitung

1. Die Morcheln in eine Schüssel mit kaltem Wasser legen, ca. 1 Std. einweichen, dann in ein Sieb abgießen und klein schneiden.

2. Die Tagliatelle in ca. 5 l kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest garen.

3. Inzwischen die Egerlinge putzen, mit Küchenpapier trocken abreiben und vierteln. Die Schalotten schälen und klein schneiden. Die Butter in einer Pfanne erhitzen, die Schalotten darin kurz andünsten. Morcheln und Egerlinge dazugeben, den Zitronensaft und den Marsala unterrühren. Die Sahne dazugießen. Alles einmal aufkochen und bei schwacher Hitze 1-2 Min. leise kochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

4. Die Petersilie waschen und trockenschütteln, die Blättchen fein hacken. Die Tagliatelle in ein Sieb abgießen, abtropfen lassen und auf vier Teller verteilen. Die Sauce darüber gießen. Mit Petersilie bestreut servieren.