

## Rezept

# Tagliatelle mit Steinpilzen, Speck und Birnen

Ein Rezept von Tagliatelle mit Steinpilzen, Speck und Birnen, am 11.12.2024

## Zutaten

<b>500 g</b> Steinpilze	<b>2</b> Schalotten oder 1 Zwiebel
<b>2</b> Knoblauchzehen	<b>50 g</b> Südtiroler Speck in dünnen Scheiben
<b>4 Zweige</b> Thymian	<b>1</b> Birne
<b>1 EL</b> Zitronensaft	Salz
<b>400 g</b> Tagliatelle (nach Belieben aus Buchweizenmehl)	<b>2 EL</b> Butter
<b>1</b> Schuss trockener Weißwein	<b>1 EL</b> neutrales Öl
<b>1 Msp.</b> Honig	Pfeffer

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 520 kcal

## Zubereitung

1. Die Steinpilze mit einem Messer und einem Stück feuchtem Küchenpapier säubern, die Köpfe und die Stiele in dünne Scheiben schneiden. Die Schalotten oder die Zwiebel schälen, vierteln und in feine Streifen schneiden. Den Knoblauch schälen und in dünne Scheiben teilen. Den Speck in Streifen schneiden. Den Thymian waschen und trocken schütteln, die Blättchen abstreifen. Die Birne vierteln, schälen und vom Kerngehäuse befreien. Die Birne klein würfeln und mit dem Zitronensaft beträufeln.
2. Für die Nudeln reichlich Wasser zum Kochen bringen und salzen. Die Nudeln darin al dente kochen.
3. Inzwischen in einer Pfanne 1 EL Butter und das Öl erhitzen. Die Pilze darin bei starker Hitze unter Rühren 4-5 Min. braten. Die Hitze kleiner stellen. Den Speck, den Thymian, die Schalotten oder die Zwiebel und den Knoblauch dazugeben und 1-2 Min. weiterbraten. Mit dem Wein ablöschen und mit Salz, Pfeffer und Honig abschmecken. Die Birnenwürfel untermischen und nur erwärmen.
4. Die Nudeln abgießen. Die übrige Butter in kleine Würfel schneiden und mit den Nudeln unter die Pilze mischen. Auf vorgewärmte Teller verteilen und rasch servieren.
5. Dazu schmeckt Käse, entweder geriebener Parmesan oder geraspelter Südtiroler Bergkäse.