

Rezept

Tagliatelle mit Thymianpilzen

Ein Rezept von Tagliatelle mit Thymianpilzen, am 27.04.2024

Zutaten

400 g möglichst große Kräuterseitlinge	1 große Tomate
1 Knoblauchzehe	5 Zweige Thymian
250 g Vollkorn-Tagliatelle	Salz
5 EL Olivenöl	Pfeffer
2 Msp. Chiliflocken	4 EL frisch geriebener Parmesan

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion**
Ca. 880 kcal, 37 g F, 33 g EW, 100 g KH

Zubereitung

1. Pilze sauber abreiben, Stiel und Hut jeweils quer in ca. 5 mm dicke Stücke schneiden. Tomate waschen, halbieren, Kerne und das weiche Innere mit einem Teelöffel entfernen, das Fruchtfleisch klein würfeln. Knoblauch schälen und quer in Scheiben schneiden. Thymian waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen und grob hacken.
2. Die Nudeln nach Packungsanweisung in Salzwasser gerade bissfest garen. Währenddessen eine große beschichtete Pfanne erhitzen, darin die Pilze bei großer Hitze anbraten, zwischendurch wenden. Knoblauch, etwa zwei Drittel des Thymians und 2-3 EL Olivenöl zugeben, mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken würzen und die Pilze so lange bei mittlerer Hitze weiterbraten, bis sie schön gebräunt sind.
3. Die Nudeln in ein Sieb abgießen, dabei das Kochwasser auffangen. Die Nudeln sofort zu den Pilzen in die Pfanne geben und einmal durchschwenken. 3-4 EL Kochwasser, das übrige Öl und den übrigen Thymian zugeben und alles gut durchschwenken, kurz ziehen lassen. Zuletzt die Tomate unterrühren, die Nudeln auf Teller verteilen und mit frisch geriebenem Parmesan servieren.