

Tagliatelle mit Steinpilzsauce

Zutaten für 2 Portionen:

0,05 kg Steinpilze
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
0,1 kg Zuckerschoten
0,2 l Gemüsebrühe
0,07 kg Parmaschinken
0,2 kg Tagliatelle
2 El Olivenöl
0,2 l Schlagsahne
4 El Parmigiano-Reggiano

Zwiebel und Knoblauchzehe fein würfeln. Zuckerschoten waschen und halbieren. Steinpilze in Scheiben schneiden. Parmaschinken in Stücke zupfen.

Die Tagliatelle nach Packungsanweisung in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen. 3 Minuten vor Ende der Garzeit die Zuckerschoten zugeben. Inzwischen Zwiebel und Knoblauch in Olivenöl 2 Min. dünsten. Pilze zugeben und kurz mitdünsten. Mit Gemüsebrühe ablöschen und 5 Min. bei mittlerer Hitze einkochen. Sahne zugießen und weitere 5 Min. kochen.

Schinken in die Sauce geben, einmal aufkochen und mit Salz und Pfeffer würzen. Nudeln abgießen und mit der Sauce mischen. Mit geriebenem Parmigiano-Reggiano bestreuen und servieren.