

Tagliatelle mit Schinken und Champignons



Zutaten für drei Personen:

je 250 g grüne oder gelbe
Tagliatelle

125 g Champignons

1 EL Butter

1/2 kleine Zwiebel

1/2 kleine Knoblauchzehe

75 ml Schlagsahne

75 ml Gemüsebrühe

25 g Parmesan (frisch gerieben)

1/2 Bund glatte Petersilie
(optional)

100 g gekochter Schinken

Salz, Pfeffer aus der Mühle

1. Die Champignons schälen und in Scheiben schneiden. Die Butter erhitzen und die Champignons darin goldgelb braten, aus der Pfanne nehmen.

2. Inzwischen die Zwiebel und den Knoblauch schälen, Zwiebel fein würfeln, Knoblauch in Scheiben schneiden.

3. Zwiebel und Knoblauch in das Bratfett geben und andünsten.

4. Die Sahne und die Brühe dazugeben und 5 Minuten einkochen lassen. Ca. 25 g frisch geriebenen Parmesan unterrühren.

5. Die Petersilie hacken.

Den Schinken klein schneiden. Petersilie, Schinken und Champignons in die Sauce geben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Tagliatelle:

1. Tagliatelle in großem Topf mit kochendem Salzwasser (1-2 TL Salz) nach Vorschrift garen. Garprobe machen. Gut abgießen, aber nicht abschrecken.

2. Auf vorgewärmte Teller anrichten. Sauce nimmt sich jeder selber.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 30 min, Hauptspeisen, Nudeln, italienisch