

Tagliatelle mit Pfifferlingen und Wachteln



Zutaten für zwei Personen:

150 g Tagliatelle
Salz für das Nudelwasser
2 Wachteln
Salz, Pfeffer aus der Mühle
eine Ecke Butter
120 g frische Pfifferlinge
6 Kirschtomaten
30 ml trockener Weißwein
75 ml kräftige Hühnerbrühe
Petersilie, frisch gehackt
(optional)

1. Pfifferlinge putzen, nur falls wirklich nötig kurz waschen, mit Küchentüchern trocknen.

2. Tagliatelle nach Packungsvorschrift kochen, Garprobe machen.

3. Wachtelkeulen und Brüste auslösen, leicht salzen und pfeffern und bei milder Hitze in Butter braten. In Alufolie warm stellen.

4. In dem verbliebenen Fett (eventuell noch etwas Butter zugeben) die Pfifferlinge und die Kirschtomaten braten. Die Kirschtomaten solange braten, bis sie anfangen aufzuplatzen.

5. Mit 30 ml Weißwein und 75 ml kräftiger Hühnerbrühe

ablöschen und mit wenig eiskalter Butter noch etwas aufmontieren. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken, die Nudeln in die Sauce geben und dann alles auf heißen Portionstellern anrichten.

6. Optional mit etwas Petersilie garnieren.

Hinweise:

Rezeptanregung und Foto im Juni 2005 im Restaurant Villa Dante, München.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 35 min, Hauptspeisen, Nudeln, Fleisch, Geflügel, Wachteln, italienisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 03.02.2019