

Taglierini mit Steinpilzen

Taglierini con funghi porcini



Zutaten für zwei Personen:

125 g Taglierini
2 kleinere Frühlingszwiebeln
oder 3 EL fein geschnittener
Lauch
1 Knoblauchzehe
eine Ecke Butter
125-150 g Steinpilze (TK)
50 ml Weißwein
1/2 TL gekörnte Gemüsebrühe
6-8 Kirschtomaten
1 EL Mascarpone
75 ml fettreduzierte H-Milch
1 Scheibe Kochschinken, fein
gewürfelt (optional)
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Parmesan am Stück

1. Taglierini in reichlich
Salzwasser bissfest kochen.

2. Lauchzwiebeln putzen,
längs teilen und in feine
Streifen schneiden.
Knoblauch schälen und
halbieren. In wenig Butter in
einer beschichteten Pfanne
geduldig glasig werden
lassen, nicht bräunen.
Knoblauchhälften wieder
herausnehmen.

3. Tiefgefrorene Steinpilzab-
schnitte zugeben und etwa
10 Minuten auf eher milder
Hitze braten. Dann mit etwas
Weißwein aufgießen, das
Brühpulver einstreuen, die
Kirschtomaten einlegen und
alles mit geschlossenem
Deckel nochmals 5 Minuten
dünsten.

4. Einen gehäuften EL
Mascarpone, die fett-
reduzierte H-Milch und
nach Geschmack auch noch
etwas mehr Gemüsebrühe
zugießen. Sauce nicht zu
stark einköcheln. Mit Salz
und Pfeffer abschmecken.
Optional fein gewürfelten
Kochschinken unterheben.

5. Taglierini zur Sauce
geben und alles vermen-
gen.

6. Teller vorwärmen und
Parmesan am Stück mit
Reibe am Tisch bereitstel-
len.

Hinweise:

Taglierini sind 2 mm dünne
Bandnudeln. Ersatz: Linguine
oder Tagliatelle.

Die Sauce sollte eher
dünnflüssig als dicklich sein.

In der Saison sind frische
Steinpilze das Optimum.
Eventuell mit braunen
Champignons ergänzen.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 25
min, Hauptspeisen, Nudeln,
vegetarisch (ohne den
Kochschinken), italienisch

Rezeptanregung: Ristorante
Gulio in Ovada, März 2010
Anpassung und Foto: Walter
Stand 18.01.2023