

# 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