





# Nudeln mit Pfifferling-Rahm-Sauce und Schwarzwälder Schinken



 Zeit gesamt  
35min

 Zubereitungszeit  
35min

 Schwierigkeit  
Einfach

## Zutaten

für 4 Portionen

Salz

Karotten 3 St.

Pfifferlinge 500 g

Öl 3 EL

Pfeffer, schwarz gemahlen

Gemüsebrühe 100 ml

Speisestärke 1 TL

Tagliatelle, frisch 800 g

Schnittlauch, frisch 15 g

Zitronen 1 St.

Schlagsahne 200 g

Schwarzwälder Schinken 150 g

Zucker

## Zubereitung

1. In einem Topf ca. 5 l Salzwasser aufkochen. Inzwischen Karotten waschen, schälen, Enden entfernen und in dünne Scheiben schneiden.

2. Pfifferlinge ggf. mit Küchenkrepp säubern und grob hacken. In einer Pfanne 2 EL Öl auf hoher Stufe erhitzen. Pilze darin ca. 2 Min. scharf anbraten, leicht pfeffern und auf einem Teller beiseitestellen.

3. 1 EL Öl zum Bratensatz geben und Karottenscheiben ca. 2 Min. auf mittlerer bis hoher Stufe darin anbraten. Mit Brühe ablöschen und aufkochen. In einer Schüssel Stärke mit etwas Wasser verrühren. In die kochende Brühe geben und ca. 3 Min. auf mittlerer Stufe köcheln. Inzwischen Tagliatelle im kochenden Salzwasser ca. 4 Min. al dente garen.

4. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Ringe schneiden. Zitrone waschen, halbieren und Saft auspressen. 2 Schöpfkellen Nudelkochwasser zu den Karotten geben und aufkochen.

5. Herd auf niedrige Stufe stellen und Sahne in die Pfanne rühren. Schwarzwälder Schinken in Stücke zupfen, mit Pilzen zur Sauce geben und kurz erwärmen, jedoch nicht mehr kochen. Sauce mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und mit 1 EL Zitronensaft verfeinern.

6. Tagliatelle in ein Sieb abgießen. Tagliatelle mit Pfifferling-Rahm-Sauce auf Tellern anrichten, mit Schnittlauchröllchen garnieren und servieren.

Guten Appetit!

# Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	1022 kcal
Kohlenhydrate	169 g
Eiweiß	38 g
Ballaststoffe	8 g
Fette	21 g