



Rahmpilze auf frischen Petersilien-Tagliatelle

Zeit gesamt
25min

Zubereitungszeit
25min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Zwiebeln, gelb	1 St.
Champignons, weiß	350 g
Pfifferlinge	300 g
Petersilie, frisch	30 g
Öl	3 EL
Schlagsahne	200 g
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Tagliatelle, frisch	500 g
Speisestärke	1 EL
Butter	1 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

großer Topf, große Pfanne, Sieb, Küchenpapier, Tasse

1. Zwiebel halbieren, schälen und klein würfeln. Champignons und Pfifferlinge ggf. mit Küchenkrepp säubern und je nach Größe halbieren oder vierteln. Petersilie waschen, grobe Stiele entfernen und fein hacken.
2. Eine Pfanne mit 1 EL Öl auf hoher Stufe erhitzen und die Pilze darin ca. 5 Min. scharf anbraten. Pilze anschließend in einer Schüssel beiseitestellen.
3. In derselben Pfanne 2 EL Öl auf mittlerer Stufe erhitzen und Zwiebeln ca. 2 Min. anbraten. Mit Sahne ablöschen, den Herd auf mittlere Stufe stellen und ca. 1 Min. köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
4. In einem Topf ca. 5 l Salzwasser aufkochen. Tagliatelle ins kochende Salzwasser geben und ca. 4 Min. al dente kochen.
5. Im leeren Sahnebecher Speisestärke mit etwas kaltem Wasser glatt rühren, unter die Zwiebel-Sahne rühren, aufkochen, Pilze wieder zugeben und alles zusammen weitere ca. 5 Min. köcheln.
6. Tagliatelle in ein Sieb abgießen und dabei ca. 1 Tasse Kochwasser abschöpfen. Tagliatelle im Topf mit 2/3 der Petersilie und Butter vermengen. Pilze mit Salz und Pfeffer abschmecken und nach Belieben mit Kochwasser verdünnen.
7. Petersilien-Tagliatelle auf Teller verteilen, Rahmpilze dazu anrichten und mit restlicher Petersilie bestreut servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	667 kcal
Kohlenhydrate	109 g
Eiweiß	21 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	17 g