




Tagliatelle in Champignons-Tomaten-Sauce



 Zeit gesamt
30min

 Zubereitungszeit
30min

 Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Champignons, braun	500 g
Strauchtomaten	500 g
Knoblauchzehen	1 St.
Basilikum, frisch	40 g
Salz	
Tagliatelle, frisch	500 g
Öl	2 EL
Pfeffer, schwarz	
Zucker	
Parmesan, gerieben	80 g

Zubereitung

 Küchenutensilien

großer Topf, große Pfanne, Sieb, Küchenkrepp

1. Champignons ggf. mit Küchenkrepp säubern und vierteln. Tomaten waschen und würfeln. Knoblauch schälen und fein hacken. Basilikum waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und grob hacken.
2. In einem Topf ca. 5 l Salzwasser aufkochen. Tagliatelle im siedenden Salzwasser ca. 3 Min. bissfest garen. In ein Sieb abgießen, dabei etwa eine Tasse Kochwasser auffangen.
3. In einer Pfanne Öl auf hoher Stufe erhitzen und Champignons ca. 4 Min. braten. Knoblauch und Tomaten zugeben und nochmals ca. 4 Min. köcheln. Mit Salz, Pfeffer, Zucker würzen.
4. Pasta in die Pfanne geben und nach Belieben mit Kochwasser ablöschen. Basilikum und Parmesan darüberstreuen und vermengen. Auf Tellern verteilt servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt 618 kcal

Kohlenhydrate 101 g

Eiweiß 26 g

Ballaststoffe 4 g

Fette 12 g
