Kochen mit Klausi

Was den Franken schmeckt:

Tagliatelle mit gebratenen Steinpilzen

Zutaten: (Für 3 Personen)

- 1 kg frische Steinpilze, 1 Zwiebel, Butter, 2 Knobizehen, Pfeffer,
- Salz, 125 g Schinkenwürfel, Petersilie, Schnittlauch, 300 g Tagliatelle

Zubereitung:

1. Steinpilze mögen kein Wasser! Wurmstichige Stiele u. die Röhren bei den größeren Exemplaren herausschneiden. Die geputzten Pilze längs in Scheiben oder Würfel schneiden. Zwiebel klein würfeln.

2. Schinken u. Zwiebeln in Butter anbraten, Steinpilze kräftig mitbraten. Bei mittl. Hitze in etwa 5 Min. fertig braten, dabei wenden. Knobi kurz mitbraten, pfeffern, salzen u. mit der Petersilie bestreuen.

3. Inzwischen die Pasta nach Angabe zubereiten, dann abgießen. Pasta in tiefen Tellern mit den Steinpilzen bedeckt servieren.

Tipp des Chaoten: Mit Petersilie garniert servieren!

Erstellt von Klausi am 20.08.2023