

Kochen mit Klaus

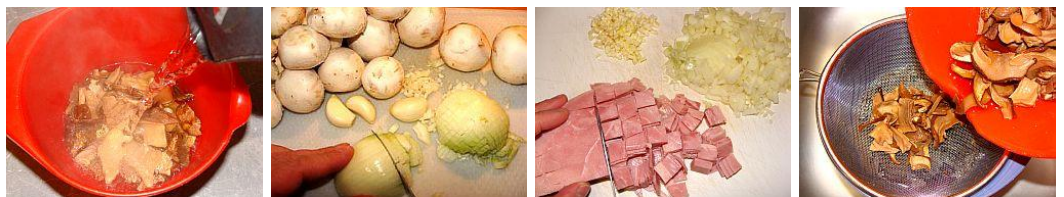
Tagliatelle mit Pilz-Sahnesauce

Zutaten: (Für 3-4 Personen)

- Je 30 g getr. Kräuterseitlinge & Steinpilze, 250 g Champignons, Salz,
- 1 Zwiebel, 2 Knobizehen, 75 g Schinkenwürfel, 200 g Kochschinken,
- Pfeffer, 250 ml Cremefine, 2 EL helle Sauce, 2 TL Gemüsebrühe, Öl,
- 250 g Tagliatelle, 50 ml Weißwein, 30 g Bresso, 2 EL TK-Petersilie

Zubereitung:

1. Getrocknete Pilze mit 0,5 l heißem Wasser übergießen u. abgedeckt über Nacht stehen lassen. Zwiebel u. Knobis fein, Schinken mittel würfeln. Champignons vierteln. Pilze abgießen u. Sud aufheben.



2. Schinkenwürfel in heißem Öl 5 Min. anbraten, Zwiebeln u. Knobis zugeben u. glasig dünsten. Kochschinken u. Pilze mitbraten, salzen u. pfeffern. Mit Cremefine u. Pilzsud ablöschen, helle Sauce einrühren u. aufkochen. 15 Min. köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer u. Brühe würzen. Bresso u. Petersilie unterheben. Mit Wein verlängern.



3. Inzwischen Nudeln nach Angabe zubereiten, abgießen u. auf Tellern mit der Sauce servieren.



Tipp des Chaoten: Dazu einen kühlen Weißwein genießen!

