

Kochen mit Klaus

Tagliatelle mit Sahne-Steinpilzen

Zutaten: (Für 3-4 Personen)

- 300 g Tagliatelle, 700 g frische Steinpilze, 200 ml süße Sahne, Pfeffer
- Salz, 200 g Saure Sahne, 1 Zwiebel, 4 Zehen Knoblauch, Öl (Rapsöl),
- 200 ml Hühnerbrühe, Petersilie

Zubereitung:

1. Pilze putzen, in Stücke schneiden. Zwiebel u. Knoblauch schälen u. fein würfeln.



2. Steinpilze in heißem Öl braten, bis die austretende Flüssigkeit verdunstet ist. Noch etwas Öl zugießen, Zwiebeln u. Knoblauch mitbraten. Mit Salz u. Pfeffer würzen. Nudeln nach Angabe zubereiten.



3. Hühnerbrühe zugießen, bei mittlerer Hitze etwas reduzieren lassen. Beide Sahnesorten einrühren, weitere 10 Min. köcheln lassen. Petersilie unterheben, mit Salz u. Pfeffer abschmecken.



4. Nudeln abseihen, auf Tellern mit den Sahne-Steinpilzen servieren.

Tipp des Chaoten:

Wow, ein genialer Steinpilzgeschmack, findet auch mein Dad!



Erstellt von Klaus am 30.09.2009