

Tagliatelle mit Pfifferlingen

Nudelgerichte

Vorbereitungszeit: 30 Minuten
Zubereitungszeit: 30 Minuten } 1 Stunde

| ZUTATEN / Portionen | | 4 | 6 |
|---------------------------------|----|-----------------|--------|
| Tagliatelle (auch Pappardelle) | g | 500 | 750 |
| Pfifferlinge (auch Champignons) | g | 300 | 450 |
| durchwachsener Speck | g | 50 | 75 |
| Zwiebel | St | 1 klein | 1 groß |
| Knoblauchzehe | St | 1 | 2 |
| Sahne | ml | 200 | 300 |
| Cognac | ml | 10 | 15 |
| Oliveöl | EL | 1 | 2 |
| Schnittlauch | EL | 1 | 2 |
| Parmesan | EL | 1 | 2 |
| Pfeffer und Salz | | zum abschmecken | |

VORBEREITEN:

1. Nudelwasser aufsetzen und die Nudeln nach Vorschrift garen.
2. Pilze putzen und gegebenenfalls zerteilen.
3. Zwiebel und Knoblauch fein hacken.
4. Durchwachsener Speck würfeln.
5. Schnittlauch in Röllchen schneiden
6. Parmesankäse reiben.

ZUBEREITUNG:

1. In einer großen Pfanne Zwiebel und Knoblauch in Öl andünsten.
2. Den durchwachsenen Speck zufügen.
3. Nun die Pilze mit anbraten und dann mit Cognac ablöschen.
4. Sahne angießen und ein wenig einkochen lassen.
5. Mit Pfeffer und Salz abschmecken
6. Die abgetropften Nudeln untermischen und das Gericht mit Schnittlauch und Parmesan bestreuen.

BEILAGEN / GETRÄNKE:

*



| Backofen | Leiste | Grad | Stunden | Minuten |
|---------------------|----------|------|---------|---------|
| Umluft | 2. v. u. | | | |
| Unter- u. Oberhitze | 2. v. u. | | | |