

Tagliatelle con Funghi

Zutaten für 4 Personen:

500 g frische Pilze gemischt
1 kleine Schalotte
1 Knoblauchzehe
3 EL Olivenöl extra vergine
1 dl Weisswein
3 bis 4 EL Frischkäse
1 Zweig Thymian
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die Pilze putzen (nicht waschen sondern mit einem Pinsel säubern), beim Butterpilz die schleimige Haut abziehen, in Stücke schneiden.

Schalotte fein hacken, Knoblauchzehe pressen. Eine Guss-Pfanne (oder eine beschichtete, die Hitze verträgt) stark erhitzen.

Die Pilze zusammen mit dem Öl begeben und kräftig anbraten. Schalotte und Knoblauch begeben und mitbraten. Mit Weisswein ablöschen und Hitze reduzieren, köcheln lassen. Salzen und pfeffern. Den Frischkäse dazugeben, Herdplatte ausschalten.

Tagliatelle al dente kochen. Vor dem abgiessen 1-2 dl Kochwasser abschöpfen und zu Seite stellen. Tagliatelle abgiessen und in die Pfanne mit den Pilzen geben, darin für 1-2 Minuten schwenken. Kochwasser begeben (es soll saftig/sämig sein) Thymianblättchen darüber streuen und sofort servieren.
