

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2



Fotocredit: Simeon Baker

Pilztagliatelle

Zutaten

(4 Personen)

- 400 g Tagliatelle (italienische Bandnudeln)
- 200 g Champignons
- 200 g Shiitake (Pasaniapilze)
- 1 Zwiebel
- 2 Zehen Knoblauch
- 20 ml Olivenöl
- 50 ml Weißwein
- 200 ml Geflügelfond
- 100 ml Obers
- Salz
- Zitronenzeste
- 50 g gehackte Petersilie
- 20 g geschnittener Schnittlauch

Quelle: ORF extra

Zubereitung

Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch in kleine Würfel schneiden. Dann in einer Pfanne das Öl erhitzen und die Pilze anrösten, leicht salzen und danach Zwiebel und den Knoblauch dazu geben. In derselben Pfanne den Weißwein reduzieren. Dann mit dem Geflügelfond aufgießen und bis zur Hälfte reduzieren. Zum Schluss das Obers dazugeben. Dann die Sauce mit Salz und Zitronenzeste abschmecken. Dann nebenbei in einem Topf die Nudeln kochen. Wenn diese schön al dente sind, abseihen und durch die Sauce ziehen. Dann die gehackte Petersilie und Schnittlauch dazugeben.