

Tagliatelle mit Pfifferlingen

Materialkosten pro Person: 2,00€

Für 4 Personen:

Zutaten:

- 600 g frische Pfifferlinge
- 500 g Tagliatelle
- 20 g Butter
- 400 ml Sahne
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Zwiebeln
- Salz
- Pfeffer
- frisch geriebener Parmesan
- frische Petersilie

Rezept:

1. Koche die Tagliatelle nach Verpackungsanleitung al dente. Lass die Nudeln anschließend gründlich in einem Sieb abtropfen.
2. Befreie die Pfifferlinge von grobem Schmutz, entferne den Stielansatz, so wie schlechte Stellen und halbiere bei Bedarf besonders große Pilze.
3. Schäle die Zwiebeln und den Knoblauch und schneide alles in kleine feine Würfel.
4. Lass die Butter bei mittlerer Hitze in einer großen Pfanne schmelzen und dünste die Zwiebeln und den Knoblauch für etwa 2 Minuten an.
5. gib daraufhin die Pfifferlinge dazu und brate auch sie für etwa 3 Minuten an.
6. Lösche die Zutaten in der Pfanne mit der Sahne ab, lass sie aufkochen und würze sie mit Salz und Pfeffer.
7. Rühre zuletzt die Tagliatelle unter die Soße und lass sie für ein paar Minuten in der Flüssigkeit ziehen.
8. Serviere die Tagliatelle mit Pfifferlingen je nach Geschmack mit Parmesan und Petersilie, die du zuvor kleingehakt hast.

Dazu passt gut ein grüner Salat mit Granatapfelkernen und Honig-Senf-Dressing.

Fazit:

Das Gericht schmeckt hervorragend und ist auch gut für Kinder geeignet. Kinder können beim Kochen helfen, beispielsweise beim Pfifferlinge putzen und anbraten, so wie beim Putzen und Kleinzupfen des Salates.