

Tagliatelle – 21.9. – Menü 1

Zutaten für zwei Personen

200g	Tagliatelle
0,4 EL	Mehl
40 g	Tomaten, sonnengetrocknet
40 g	Erbsen, TK oder aus der Dose
60 g	Champignons
12 g	Basilikum, frisch
0,4 TL	Paprikapulver, edelsüßes
0,4 TL	Pfeffer
0,4 TL	Salz
20 g	Parmesan
20 g	Butter
60 ml	Schlagsahne
1,2 Zehe/n	Knoblauch
0,8	Schalotte

Zubereitung

Die Schalotten und den Knoblauch in sehr feine Stücke hacken. Die getrockneten Tomaten in ca. 1 cm breite Stücke und die Champignons in mundgerechte Scheiben schneiden. Die Erbsen können aus der Dose oder auch gefroren verwendet werden. Erbsen aus der Dose unter kaltem Wasser abspülen und das überschüssige Wasser abtropfen lassen. Das Basilikum grob zerhacken.

Die Butter auf mittlerer Hitze in einer Pfanne langsam zerlaufen lassen. Danach die zerkleinerten Schalotten und Knoblauchzehen mit in die Pfanne geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Im nächsten Schritt die Champignons mit hinzugeben und diese ca. 3 - 4 min schön braun (jedoch nicht komplett durch) braten.

Nun das Mehl mit in die Pfanne geben und gut vermengen. Bitte ständig umrühren, sodass nichts anbrennt. Als nächstes die Schlagsahne hinzugeben und verrühren. Vorsichtig erhitzen und dann die getrockneten Tomatenstücke zusammen mit dem süßen Paprikapulver beifügen. Da sich die Soße durch das Kochen reduziert hat, 4 EL vom Nudelwasser hinzufügen und verrühren. Als nächstes den Parmesan in die Soße mischen.

Währenddessen einige Liter Wasser mit großzügig hinzugefügtem Salz in einem großen Topf aufkochen lassen. Die Tagliatelle in das kochende Wasser geben und etwa 8 - 10 Minuten (je nach Art) al dente kochen.

Sind die Tagliatelle al dente, werden sie abgetropft und mit in die Pfanne gegeben. Gleichzeitig kommen die Erbsen und die Hälfte des Basilikums mit hinzu. Kurz umrühren und ggf. mit extra Salz und Pfeffer abschmecken.

