

PASTA MIT MARONEN-PILZ-SAUCE

ZUTATEN

500 g verschiedene Pilze, z.B.
Kräuterseitlinge, Shiitake, Samthauben,
Limonenseitlinge, Kastanienseitlinge
2 Schalotten
2 Knoblauchzehen
2 EL b*Butter
Salz, Pfeffer
100 ml Rotwein
500 ml Sahne
4 Zweige Thymian
100 g Maronen, gekocht
600 g b*Tagliatelle

... SO GEHT'S

1. Pilze putzen und in kleinere Stücke schneiden.
2. Schalotten und Knoblauch schälen und fein hacken.
3. Butter in einem Topf erhitzen. Pilze darin anbraten.
4. Schalotten und Knoblauch zugeben und mit anbraten.
5. Mit Salz und Pfeffer würzen. Dann mit Rotwein ablöschen.
6. Wenn der Rotwein komplett verkocht ist, die Sahne aufgießen und aufkochen.
7. Thymian waschen und Blättchen vom Stiel zupfen. Thymian und Maronen zur Sauce geben.
8. Topf abdecken und vom Herd nehmen.
9. Tagliatelle nach Packungsanweisung in Salzwasser kochen.
10. Sauce noch einmal erhitzen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
11. Tagliatelle mit Maronen-Pilzsauce auf Teller geben, Käse darüber reiben und servieren.



GUTES GELINGEN UND GUTEN APPETIT