

Tagliatelle mit Pilzen

Italien (für 4 Personen)

Zutaten:

- 100g Speckstreifen
- 1 kleine Zucchini
- 1 kleine Aubergine
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 350g Pilze (Eierschwämme oder gemischt mit Champignons)
- 2 Esslöffel Tomatenmark (aus der Tube)
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Zweig Thymian
- 1 Prise Zucker
- ¼l Rose- oder Weisswein
- ¼l Kochrahm (z.B. Rama)
- 600g Nudeln (Tagliatelle)
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

Vorbereitung:

- Zucchini und Aubergine waschen und in kleine Würfel schneiden
- Zwiebel und Knoblauch klein schneiden
- Pilze waschen, die grossen halbieren und dann mit Küchenpapier gut trocknen. Siehe Tipp.
- Kräuter vom Zweig lösen.

Zubereitung:

- Die Speckstreifen in einer Bratpfanne mit Olivenöl leicht knusprig braten.
- Zwiebeln und Knoblauch beigegeben und goldig dünsten.
- Nacheinander Gemüse und Pilze beigegeben und knapp 10 Minuten mitdünsten.
- Das Tomatenmark, den Kochrahm, den Zucker, die Kräuter sowie den Wein unterrühren und ca. 10 Minuten köcheln. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- In der Zwischenzeit die Nudeln in Salzwasser al dente kochen und abtropfen lassen.
- Am Schluss die Nudeln und die Pilzsauce in einer grossen vorgewärmten Schale untermischen und servieren.

Tipp:

- Pilze waschen gilt bei vielen als ein no-go. Trotzdem mag ich es nicht, wenn in Pilzen aus fernen Ländern im Essen dann Erde und Tannennadeln drin sind. Ich wasche sie deshalb sorgfältig, tropfe sie im Sieb ab - oder noch besser: in der Salatschleuder zentrifugieren! - und gebe sie noch eine Zeit in den 80°C Ofen zum trocknen. Jedem das Seine...

