

# Tagliatelle mit Pfifferlingen

## Nudelgerichte

Vorbereitungszeit: 30 Minuten  
Zubereitungszeit: 30 Minuten } 1 Stunde

ZUTATEN / Portionen		4	6
Tagliatelle (auch Pappardelle)	g	500	750
Pfifferlinge (auch Champignons)	g	300	450
durchwachsener Speck	g	50	75
Zwiebel	St	1 klein	1 groß
Knoblauchzehe	St	1	2
Sahne	ml	200	300
Cognac	ml	10	15
Olivenöl	EL	1	2
Schnittlauch	EL	1	2
Parmesan	EL	1	2
Pfeffer und Salz		zum abschmecken	

### VORBEREITEN:

1. Nudelwasser aufsetzen und die Nudeln nach Vorschrift garen.
2. Pilze putzen und gegebenenfalls zerteilen.
3. Zwiebel und Knoblauch fein hacken.
4. Durchwachsener Speck würfeln.
5. Schnittlauch in Röllchen schneiden
6. Parmesankäse reiben.

### ZUBEREITUNG:

1. In einer großen Pfanne Zwiebel und Knoblauch in Öl andünsten.
2. Den durchwachsenen Speck zufügen.
3. Nun die Pilze mit anbraten und dann mit Cognac ablöschen.
4. Sahne angießen und ein wenig einkochen lassen.
5. Mit Pfeffer und Salz abschmecken
6. Die abgetropften Nudeln untermischen und das Gericht mit Schnittlauch und Parmesan bestreuen.

### BEILAGEN / GETRÄNKE:

\*



Backofen	Leiste	Grad	Stunden	Minuten
Umluft	2. v. u.			
Unter- u. Oberhitze	2. v. u.			