

Tagliatelle mit Pfifferlingen und Rucola

Für zwei Personen

200 g Tagliatelle	250 g Pfifferlinge	100 g Rucola Salat
2 EL Tomatenwürfel	150 ml Sahne	50 ml Geflügelfond
2 EL Marsala	2 EL gemahlene Pfifferlinge	1 TL Chili
Parmesan, Salz, Pfeffer		

Die Nudeln in Salzwasser gar kochen. Die Pfifferlinge putzen. Den Rucola Salat waschen, entstielen und trocken schleudern. Die Sahne in einem Topf aufkochen lassen und den Marsala hinzufügen und einkochen lassen. Die Tomatenwürfel einrühren und mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken und mit dem Pfifferlingpulver aromatisieren. Anschließend die Pfifferlinge in einer beschichteten Pfanne ohne Öl anbraten, den Geflügelfond dazugeben, vermengen und einkochen. Die Nudeln abgießen zu den Pfifferlingen geben und vermischen. Den Rucola Salat unterheben. Die Tagliatelle mit den Pfifferlingen und dem Salat auf Tellern anrichten, mit der Sahne übergießen. Mit dem Parmesan garnieren und servieren.

Irmgard Bremer am 23. September 2013