Tagliatelle mit Pilz-Rahmsoße und Kirschtomaten

Für zwei Personen

Für die Bandnudeln:

2 Eier	250 g Mehl, Type 00	2 EL Olivenöl
Salz		

Für die Pilzrahmsauce:

2 Kräuterseitlinge	50 g braune Champions	4 Austernpilze
2 Shiitake	3 rote Kirschtomaten	3 gelbe Kirschtomaten
1 Schalotte	2 Knoblauchzehen	200 ml Sahne
100 ml Weißwein	Butter	1 Zweig Rosmarin
2 Zweige Thymian	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	Pflanzenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Garnitur:

20 g Parmesan

Für die Bandnudeln:
Die Eier, Mehl, Öl und Salz zu einem Teig verkneten. Anschließend zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie einschlagen. Einen mit heißem Wasser ausgespülten Topf über den Teig stülpen, sodass er leicht warm wird. Etwa 15 Minuten ruhen lassen. Dann dünn ausrollen und in Tagliatelle schneiden. Pasta in siedendem Salzwasser al dente garen.

Für die Pilzrahmsauce:
Schalotte und Knoblauch abziehen und würfeln. Schalotte in einer Pfanne mit Butter und Öl anschwitzen. Pilze putzen. Kräuterseitlinge und Champignons kleinschneiden und mit in die Pfanne geben. Knoblauch unterrühren. Shiitake und Austernpilze in Stücke schneiden und mit dazugeben und anbraten. Thymian und Rosmarin klein hacken und über Pilzpfanne streuen. Mit Salz und Pfeffer würzen und dann mit Weißwein ablöschen. Einkochen lassen und dann Sahne angießen. Bei mittlerer Hitze nochmals einkochen lassen. Kurz vor dem Servieren halbierte Kirschtomaten unterrühren und fein gehackte Petersilie dazugeben.

Für die Garnitur:
Parmesan über die fertigen Nudeln reiben.

Waltraud Schumann am 18. September 2024