

Tagliatelle alla 'carbonara', Waldpilze, Trüffel

Für zwei Personen

Für die Pasta:

2 Eier	1 EL Olivenöl	150 g Semola
50 g Mehl, 00	2 TL Salz	Salz

Für die Sauce:

50 g braune Champignons	50 g Kräuterseitlinge	80 g Steinpilze
10 g getrock. Steinpilze	2 Frühlingszwiebeln	1 Knoblauchzehe
3 Eier	3 EL ital. Hartkäse	50 g Butter
25 ml trockener Weißwein	Salz	

Für die Fertigstellung:

$\frac{1}{4}$ schwarzer Wintertrüffel	1 Zweig Petersilie	Pfeffer
---------------------------------------	--------------------	---------

Für die Pasta:

Die Eier, das Olivenöl, Semola, Mehl und 2 TL Salz zu einem glatten Teig verkneten. In Folie wickeln und im Kühlschrank ruhen lassen.

Teig dünn ausrollen und in 0,5 cm breite Streifen schneiden.

Für die Sauce:

Getrocknete Steinpilze in so wenig Wasser wie möglich einweichen.

Dann herausnehmen und sehr klein schneiden. Steinpilz-Wasser aufbewahren. Frische Pilze putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. Frühlingszwiebeln fein hacken. Knoblauch abziehen und fein hacken. Beides in einer großen Pfanne in Butter andünsten. Pilze dazugeben und ebenfalls kurz andünsten, salzen.

Eier trennen. Hartkäse reiben.

Die Eigelbe mit 1 EL Steinpilz-Einweichwasser, 1 EL Weißwein und dem sehr fein geriebenen Käse verquirlen.

Für die Fertigstellung:

Pasta in reichlich Salzwasser 1-2 Minuten garen. Etwas Kochwasser aufheben. Pasta in eine heiß ausgespülte Schüssel geben, die Eimasse darüber geben und alles sehr zügig miteinander verrühren. Die gedünstete Pilzmasse darüber geben und dann ebenfalls unterheben.

Petersilie fein hacken.

Trüffel über die Pasta hobeln, sehr fein geschnittene Petersilie darüber geben und mit Pfeffer würzen.

Barbara Kübler am 12. November 2025