

Tagliatelle mit Pomodore, Chili und Kräuterseitling

Für 4 Personen

2 Zwiebeln	0,5 kg Cherry Tomaten	4 EL Balsamico, süß
2 Bund Basilikum, frisch	2 Schoten Chili, frisch	200 g Kräuterseitlinge, frisch
2 EL Sojasoße, dunkel	500 g Tagliatelle	Olivenöl
Salz		

Für die Pasta Wasser mit Salz zum Kochen bringen. Die Zwiebeln schälen und klein hacken. Die Tomaten putzen und vierteln. Einen Spritzer Balsamico über die Tomaten geben. Das Basilikum grob zupfen und die Chilischoten klein hacken. Die Kräuterseitlinge in sehr feine Scheiben schneiden und zur Seite stellen. Die Pfanne erwärmen, Olivenöl darin erhitzen und die Zwiebelwürfelchen goldbraun anbraten. Die Sojasoße und den restlichen Balsamico kurz reduzieren. Die Tagliatelle in der Zwischenzeit al dente kochen und abseihen. Mit ein wenig Olivenöl schwenken. Die halbierten Tomaten und Chiliwürfelchen zu den Zwiebeln in die Pfanne geben und schwenken. Die Tagliatelle ebenfalls dazu geben und gut umrühren. Mit frischem Basilikum mischen und bis auf eine Handvoll Kräuterseitlinge alle unter die Pasta heben. Die fertig zubereiteten Tagliatelle auf vier Tellern anrichten und mit den restlichen gehobelten Steinpilzen garnieren.

Tipp:

Das Pastagericht kann noch mit einem Spritzer Zitronensaft aufgepeppt werden.

Sohyi Kim am 13. Januar 2012