



Tagliatelle mit Austernpilzen

Herrlich leichte Pasta mit Ruccola und ohne Rahm.

Zutaten

für 4 Portionen:

- 500 g Tagliatelle
- 400 g Austernpilze
 - 75 g Parmesan
- eine Handvoll Ruccola
 - 1 Knoblauchzehe
 - Olivenöl
 - Salz
- glatte Petersilie zum bestreuen

Zubereitung:

Die Pilze putzen und längs zerteilen. Den Knoblauch schälen und den Ruccola waschen.

Nudelwasser aufsetzen und gut salzen. Die Pilze in Olivenöl ordentlich anbraten, währenddessen die Nudeln nach Anleitung kochen. Die Hitze bei den Pilzen reduzieren und den fein geschnittenen Knoblauch dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und noch einen guten Schuss Olivenöl zugeben. Den Parmesan möglichst dünn hobeln. Die Nudeln abschütten und zu den Pilzen in die Pfanne geben. Auf Tellern verteilen und mit Ruccola und Petersilie garnieren.

Natürlich lecker. Natürlich nachhaltig.

Die einzigartigen Pilzspezialitäten.

www.rhpz.de | info@rhpz.de
Milchweg 66 | 47608 Geldern | +49 2831 97432-0

RPZ
Rheinische Pilz-Zentrale