

TAGLIATELLE MIT STEINPILZEN UND GAMBAS

Zutaten für 4 Personen

- \ 400 g Tagliatelle
- \ 160 g Gambas
- \ 80 g Steinpilze oder z.B. Pfifferlinge
- \ 1 Schalotte
- \ 1 Knoblauchzehe
- \ Ein paar Cherry-Tomaten
- \ Etwas Weißwein
- \ 4 EL Pflanzenöl
- \ Salz
- \ Pfeffer
- \ Etwas frische Petersilie

Zubereitung

Tagliatelle nach Packungsangabe in Salzwasser bissfest kochen.

Gambas waschen und trockentupfen. Steinpilze in Scheiben schneiden.

Schalotte und Knoblauchzehe schälen und fein hacken. In etwas Öl anschwitzen. Gambas und Steinpilze dazugeben und mit anbraten. Danach die Cherry-Tomaten hinzufügen und kurz weiterbraten. Mit Weißwein ablöschen und die Flüssigkeit um etwa die Hälfte einreduzieren lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zum Schluss, die Tagliatelle hinzufügen und alles gut vermischen. Mit fein gehackter Petersilie bestreuen und servieren.