

Tagliatelle Del Boscaiolo (Bandnudeln nach Holzfaelle ...

Kategorien: Nudeln, Küche

Zutaten für: 1 Rezept

300	Gramm	Bandnudeln
200	ml	Trockener Weisswein
4	Essl.	Olivenoel
30	Gramm	Getrocknete Mischpilze
100	Gramm	Champignons
1		Knoblauchzehe
	Einige	Blaetter Minze
4		Wal- oder Haselnuesse, Gehackt
		Salz
		Pfeffer

Anleitung:

Mischpilze in warmem Wasser fuer einige Stunden einweichen, gut Waschen und klein hacken. Champignons abreiben und in feine Scheiben schneiden. In einer Pfanne das Oel heiss werden lassen. Knoblauch durch die Presse druecken oder fein hacken und im Oel leicht braaeunlich Duensten. Dann herausnehmen und Mischpilze und Champignons ins Heisse Oel geben, leicht salzen und pfeffern und so lange braten, Bis die Fluessigkeit verdampft ist. Mit Weisswein abloeschen und etwas Einkochen. Nudeln bissfest kochen, abseihen und in eine Schuessel geben. Sauce nochmals kurz heiss werden lassen und ueber die Pasta giessen. Mit den gehackten Nuessen bestreuen.

Pro Portion ca. 415 kcal/1743 kJ.

: O-Titel : Tagliatelle del boscaiolo (Bandnudeln nach Holzfaellerart)