

Weiße und grüne tagliatelle mit pilzen und knusprigem bauchspeck *(Pasta und reis hauptgerichte)*



Zubereitung

Erstens rösten Sie den Knoblauch mit einem Sprühregen von extra nativem Olivenöl und der gehackten Petersilie. Dann fügen Sie die gewürfelten Pilze hinzu und kochen, dabei gelegentlich umrühren. Mit Salz abschmecken. Teilen Sie die Pilze in zwei und schlagen eine Hälfte davon in einem Mixer mit 3 Esslöffel Sahne und etwas Petersilie. Schneiden Sie den Bauchspeck in Streifen und rösten ihn sanft und knusprig in einem separaten sauberen Pfanne. Ersetzen Sie die Rahmchampignons in der Pfanne mit den ganzen Pilzen und dem Bauchspeck. Gut umrühren und abschmecken, wenn nötig. Kochen Sie die Tagliatelle in Salzwasser. Sie abgießen, dann mit der Sauce vermischen. Fügen Sie die gehackte Petersilie. Falls notwendig, die Sauce mit einem anderen Esslöffel Sahne lösen und etwas Nudelkochwasser.

Tipps

Was sind Ihre Lieblings Pilze? Sie können mehrere wählen, wie Pfifferlinge, Steinpilze oder Honigpilze.

Allgemeinwissen

Auf dem Markt gibt es viele verschiedene Sorten von Pancetta (Bauchspeck): Zum Beispiel, geräuchert oder ungeräuchert. Treffen Sie Ihre Wahl nach dem, der Ihnen gefällt.

Informationen

Zubereitung 25 Minuten

Gesamtzeit 20 Minuten

Dient X Serviert 4 Personen

Schwierigkeitsgrad Einfach

la terra di Puglia



Unsere Produkte kaufen

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Wir versenden die Deutschen innerhalb von 48 Stunden
Ausgewählte Produkte von höchster Qualität

DISCOUNT10

Verwenden Sie diesen Code einen Rabatt von 10% zu erhalten

Zutaten

Bandnudeln 500 Gramm (Weiß und grün)

Pilze 400 Gramm (Austerpilze)

Bauchspeck 100 Gramm (Geräuchert)

Petersilie

Knoblauch 1 Zeh

Frische sahn 50 Millimeter