

Tagliolini mit Pilzen

Zutaten

Teig:

250 g Mehl (griffig)
2 Eier
2 TL Wasser
3 Tropfen Olivenöl

Weiteres:

Salz
Muskatnuss

Pilze:

150 g Steinpilze
150 g Champignons
150 g Eierschwammerl
100 g Zwiebel (brunoise)
1 EL Petersilie (gehakt)
70 g geriebenen Parmesan
100 g Butter



Arbeitsbeschreibung

1. Pilze in 2 cm Stückchen schneiden.
2. Zwiebel brunoise schneiden, Petersilie hacken und den Parmesan reiben.
3. Wasser mit Salz zum Kochen der Nudeln aufstellen.
4. Nudelteig dünn ausrollen und zu feinen Bandnudeln schneiden.
5. Butter in der Pfanne aufschäumen und Zwiebel darin anschwitzen.
6. Alle Pilze dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Petersilie würzen.
7. Rohe Nudeln im Salzwasser ca. 2 Minuten kochen.
8. Die heißen Nudeln unter die Pilze mischen und abschmecken (Salz-Pfeffer-Muskatnuss).
9. Im Pastateller anrichten, mit Parmesan bestreuen und evtl. mit frischen Kräutern garnieren.