

Cremige Linguine mit Steinpilzschinken und Champignons

28. Oktober 2020

Zutaten

200g Tagliatelle
150g Steinpilz-Schinken
150g Champignons
250ml Schlagobers
125g Crème fraîche
30g Grana Padano
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
½ Bund Petersilie
Salz
Pfeffer
Muskatnuss
Rapsöl



Zubereitung:

Tagliatelle in Salzwasser al dente kochen. Steinpilzschinken und Zwiebel würfelig schneiden, Champignons halbieren, in Scheiben schneiden und dann noch grob hacken. Knoblauch und Petersilie hacken. In einer tiefen Pfanne Rapsöl stark erhitzen, Zwiebel hinzugeben und danach den Schinken. Beides scharf anbraten. Champignons hinzugeben. Danach den Knoblauch. Beides mitrösten lassen.

Schlagobers und Crème fraîche unterrühren, kurz aufkochen lassen und geriebenen Grana Padano hinzufügen. Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen. Petersilie und al dente gekochte Tagliatelle hinzugeben und gut mit der Sauce verrühren. Mit Grana Padano anrichten.