MONDO ITALIANO
WAURIG
DAL 1991

PASTA

Tagliatelle ai finferli



30 Minuten / Leicht / Pastagericht

Die Pilzsaison beginnt so langsam wieder und damit auch die tollen Gerichte, die durch die verschiedenen Pilzsorten verfeinert werden. Den Anfang machen die Pfifferlinge. Sie charakterisieren sich durch einen würzigen und leicht pfeffrigen Geschmack und werden oftmals für Saucen oder zu Fleischspeisen genutzt. Unsere italienische Variante ist dagegen vegetarisch und mit dem liebsten Hauptakteur eines Gerichts – der Pasta! Ein fantastisches Abendessen für die ganze Familie!

ZUTATEN:

500 g Tagliatelle
500 g Pfifferlinge (frisch oder TK)
200 g 30 % Sahne
Saft aus einer Zitrone
1 TL Salz und Pfeffer
70 g Kapern in Salz
5 EL Butterschmalz
1 Strauß Dill
1 Knoblauchzehe

ZUBEREITUNG

Für die Sauce die Pfifferlinge zunächst mit kaltem Wasser abspülen, abtropfen lassen und hacken. Das Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen. Den Knoblauch schälen, in Scheiben schneiden und in die Pfanne geben. Eine Minuten auf mittlerer Hitze braten. Danach die gehackten Pfifferlinge mit Salz und Pfeffer dazugeben, 10 Minuten köcheln lassen und dann mit die

Sahne aufgießen. Als nächstes die Kapern (ohne Marinade), den gehackten Dill und den frisch gepressten Zitronensaft hinzufügen. Während die Sauce kocht, die Nudeln zubereiten. Die Pasta nach Packungsanweisung in einem Topf mit gesalzenem Wasser kochen, bis sie al dente sind. Eine halbe Tasse Nudelwasser aufheben und die fertige Pasta abgießen. Die Pasta in die Sauce geben und umrühren, damit sie gut bedeckt ist. Nach Gefühl etwas Nudelwasser hinzugeben und gut umrühren. Danach die Pasta auf den Tellern servieren und genießen. Buon appetito!

UNSERE PRODUKTEMPFEHLUNGEN

Tagliatelle von Pasta Pirro, TK - Pfifferlinge von Niklas, Sahne 30 % von Milram, Kapern mittelgroß in Salz von Spina 1966 Sapori di Puglia

BUON APPETITO!

Weitere Rezepte auf waurig.com/rezepte