TRÜFFEL-PILZ-PASTA

REZEPT VON JAN BÖHMERMANN

ZUBEREITUNG

Die Pilze putzen, in Scheiben schneiden und anschließend mit etwas Öl bei starker Hitze in einer Pfanne anrösten. Sobald das Wasser aus den Pilzen verdunstet ist, die fein gewürfelte Schalotte sowie den klein gehackten Knoblauch mit andünsten.

In der Zwischenzeit einen Topf mit Salzwasser aufsetzen und zum Kochen bringen. Darin die Tagliatelle al dente kochen. Wichtig: Das Kochwasser nicht wegkippen!

Die Nudeln zu den Pilzen in die Pfanne geben. Alles gut salzen und pfeffern. Für die Sämigkeit und Bindung etwas Butter und ein klein wenig Kochwasser dazugeben. Je nach Geschmack wahlweise mit etwas Sahne verfeinern. Geriebenen Parmesan darüber streuen und alles gut vermengen. Mit gehobeltem Trüffel und gehackter Petersilie garnieren und servieren.

ZUTATEN

250 g	Tagliatelle (frisch)
	frische Pilze (gemischt)
	frischer Trüffel
800 g	Parmesan
1	Schalotte
	Knoblauch
	Salz
	Pfeffer
	Olivenöl
	Petersilie

Optional

	Sahne