

## Tagliolini in Steinpilzrahm mit mediterranem Gemüse

### Zutaten

Für 4 Portionen  
600 g gemischtes Gemüse: Paprika, Zucchini, Auberginen  
4-5 EL Olivenöl  
Salz, Pfeffer  
1 Zwiebel  
2 EL Olivenöl  
400 g Steinpilze  
3 TL getrocknete, gemahlene Steinpilze  
250 ml Weihenstephan Sahne zum Kochen  
250 ml Weihenstephan Frische Milch (1,5 % Fett)  
½ Bund Thymian  
400 g Tagliolini

### Zubereitung

Paprika, Zucchini und Auberginen waschen, putzen und in grobe Stücke schneiden. Anschließend in einer Schüssel mit 4-5 EL Olivenöl, Salz und Pfeffer marinieren. Das marinierte Gemüse auf einem Backblech verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 250 °C 15-20 Minuten garen.

Die Zwiebel fein würfeln und in etwas Olivenöl anschwitzen. Die klein geschnittenen Steinpilze dazugeben und ca. 4-5 Minuten anbraten. Mit Sahne zum Kochen und Milch aufgießen und die gemahlene Steinpilze einrühren. Mit Salz, Pfeffer und den gehackten Thymianblättchen würzen. Zwei Minuten fertig garen.

Die Tagliolini nach Packungsanweisung kochen und mit dem Steinpilzrahm vermengen. Abschließend die Tagliolini mit Hilfe einer Fleischgabel aufrollen und zusammen mit dem Gemüse dekorativ auf den Tellern anrichten.

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Niveau: einfach