

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 g Weihenstephan Kochsahne 15 % Fett
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 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