

Kochen

Martin Gehrlein

Dienstag, den 25.04.2023

Tagliatelle mit Kräuter-Sahne-Soße

Für 4 Personen

Zutaten

Für die Soße

300 g Champignons
2 TL Zitronensaft
1 Knoblauchzehe
2 EL Butter oder Olivenöl
200 g Sahne oder Pflanzencreme
150 ml Gemüsebrühe
etwas Salz
etwas Pfeffer
1 Bund Kräuter, gemischt,
z.B. Petersilie, Kerbel, Schnittlauch
4 Stiele Basilikum

Für die Tagliatelle

500 g Tagliatelle, z. B. aus dem Kühlregal
etwas Salz



Zubereitung

1. **Für die Soße** Champignons putzen und in dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Mit 1 TL Zitronensaft beträufeln.
2. Knoblauch abziehen und durch eine Knoblauchpresse drücken.
3. In einem Topf 1 EL Butter erhitzen. Knoblauch zugeben und ca. 1-2 Minuten andünsten.
4. Sahne und Brühe unterrühren und cremig einköcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und übrigem Zitronensaft würzen.
5. Die übrige Butter in einer Pfanne erhitzen. Pilze darin portionsweise anbraten. Anschließend alle Pilze zurück in die Pfanne geben und weitergaren, bis die entstandene Flüssigkeit fast verdampft ist. Mit Salz und Pfeffer würzen.
6. Gemischte Kräuter abbrausen und fein schneiden, Basilikumblättchen von den Stielen zupfen.
7. Kräuter, bis auf Basilikum unter die Soße mischen. Erneut abschmecken.
8. **Tagliatelle** nach Packungsanleitung ca. 2-3 Minuten garen. Abgießen und abtropfen lassen.
9. Tagliatelle mit der Soße mischen. Pilze darüber geben und mit Basilikum bestreuen und servieren.

Tipp: Wer Butter und Sahne durch pflanzliche Alternativen ersetzt, bekommt ein veganes Essen. Auch Tagliatelle kann ohne Ei zubereitet werden, diese gibt es dann nur als trockene Variante, nicht im Kühlregal.