



Anna Kraft

Tagliatelle mit Pfifferlingen und Parmaschinken

Zutaten für zwei Personen

Für die Tagliatelle: Die Eier mit Mehl und Grieß zu einem kompakten Teig verkneten und in Frischhaltefolie gewickelt etwa 10 Minuten im Kühlschrank aufbewahren.
100 g Mehl
100 g Hartweizengrieß
2 Eier
Salz, aus der Mühle

Den Teig mit einer Nudelmaschine verarbeiten und zu zwei Bahnen ausrollen. Die Nudeln in einem Topf mit gesalzenem Wasser ca. 3 Minuten bissfest garen.

Für die Pfifferlinge: Die Pfifferlinge putzen und große Pfifferlinge gegebenenfalls halbieren.
120 g Parmaschinken
400 g Pfifferlinge
2 Zehen Knoblauch
60 g Parmesan
1 ½ EL Butter
200 ml Sahne
150 ml Fleischfond
½ Bund glatte Petersilie
½ Bund Basilikum
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Knoblauch abziehen und klein hacken. Petersilie und Basilikum abbrausen, trockenwedeln und klein hacken. Den Parmesan reiben und beiseite stellen. Die Pfifferlinge in einer Pfanne mit Butter anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Parmaschinken würfeln, mit dem Knoblauch zu den Pfifferlingen in die Pfanne geben. Mit Fond ablöschen und einreduzieren lassen. Sahne hinzugeben und weiter köcheln lassen, bis eine Bindung entsteht.

Anschließend Parmesan, gehackte Petersilie und Basilikum über die Pasta geben.

Tagliatelle mit Pfifferlingen und Parmaschinken auf Tellern anrichten und servieren.