Eierschwammerl-Tagliatelle

So einfach kann man Rezepte für höchste Ansprüche zubereiten: Die Eierschwammerl-Tagliatelle sind ein Hochgenuss für Familie oder Gäste.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 25 min



Zutaten

200 g	Tagliatelle
250 g	Eierschwammerln
0.5 Stk.	Zwiebel
1 Stk.	Knoblauchzehe
1 EL	Petersilie
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 EL	Butter
2 EL	Parmesan

Zubereitung

1. Für die Eierschwammerl-Tagliatelle in einem großen Topf gesalzenes Wasser aufkochen. Die Tagliatelle solange kochen, bis sie al dente sind.

2. In der Zwischenzeit die Eierschwammerl säubern und in gleichgroße Stücke zerteilen. Anschließend die gepellte Zwiebel klein hacken und in geschmolzener Butter dünsten, bis die Stücke eine glasige Farbe angenommen haben.

3. Nun die Eierschwammerl mit in die Pfanne geben und mit Knoblauch, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Mischung mit ein wenig Wasser auffüllen und die Masse dann unter geringer Hitze gar dünsten.

4. Die fertig gekochten Tagliatelle abschütten und mit in die Pfanne geben. Das Ganze jetzt noch pfeffern, salzen und mit der gehackten Petersilie bestreuen. Auf vorgewärmten Tellern anrichten, je nach Geschmack mit Parmesan bestreuen.

Tipp

Als Beilage zu Eierschwammerl-Tagliatelle eignen sich ein grüner Salat und ein frisches Baguette.