

Tagliatelle mit Pilzen und Spinat-Zitronen-Soße

526

Typ: Pasta

Quelle: Brigitte

Bemerkungen: Ich könnte mir vorstellen, dass eine angebratene Zwiebel sich dabei ganz gut machen würde.

Zutaten: 350 Gramm Pilze (Steinpilze oder Kräutersaitlinge)
1 ½ EL Speiseöl
feines Meersalz
1 Zitrone (Bio)
1 Knoblauchzehe
300 Gramm Spinatblätter
250 Milliliter Schlagsahne
250 Milliliter Milch
frisch gemahlener Pfeffer
350 Gramm Nudeln (z.B. Tagliatelle)
35 Gramm Parmesan-Käse

Rezept: Die Pilze mit einem Pinsel oder Tuch säubern und die erdigen Stielenden abschneiden. Pilze in Scheiben schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen, Pilze hineingeben, salzen und bei starker Hitze goldbraun braten. Herausnehmen und beiseitestellen.

Zitrone heiß abspülen und die Schale mit einem Sparschäler als lange Spirale abschälen. Knoblauch abziehen und halbieren. Spinat gründlich abspülen, trocken schütteln und dicke Stiele entfernen. Spinatblätter in feine Streifen schneiden.

Sahne, Milch, Zitronenschale und Knoblauch in einem Topf etwa 10 Minuten ohne Deckel bei mittlerer Hitze kochen lassen. Dabei einen großen Edelstahlöffel hineinstellen, damit es nicht überkocht.

Zitronenschale und Knoblauch entfernen. Die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken und wieder aufkochen. Die Spinatstreifen hineingeben, umrühren und etwa 3 Minuten darin kochen lassen. Zum Schluss die gebratenen Pilze unterrühren.

Die Nudeln nach Packungsanweisung bissfest kochen. Nudeln abgießen, kurz abtropfen lassen und mit der heißen Soße mischen. Eventuell mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf Teller geben und den Parmesan frisch darüberhobeln.