

Tagliatelle mit Pilzen



Nährwertangaben pro Portion:

Kalorien 480 kcal

- Zubereitungszeit 30 Minuten
- Schwierigkeitsgrad normal
- Entspricht den Abnehmen mit Genuss und den AOK-Qualitätskriterien

Zutaten

Für 2 Portionen

2	Schalotten
1	Knoblauchzehe
5 Stängel	frischer Thymian
250 g	Champignons oder Pfifferlinge
150 g	Tagliatelle
1 Prise	Jodsalz
1 EL	Olivenöl
100 ml	Gemüsebrühe
4 EL	Crème fraîche (fettreduziert)
40 g	Blauschimmelkäse
1 Prise	Pfeffer
1 TL	Zitronensaft
2 TL	Petersilie

Zubereitung

- Schalotten, Knoblauch abziehen, Thymian waschen und trocken schütteln, alles fein hacken. Pilze putzen und in Scheiben schneiden.
- Tagliatelle in Salzwasser bissfest garen, abgießen und abtropfen lassen.
- Pilze in Olivenöl goldbraun braten, herausnehmen. Schalotten, Knoblauch und Thymian im Bratfett glasig dünsten. Pilze, Brühe, Crème fraîche und grob zerpflückten Käse zugeben, unter Rühren erhitzen, bis der Käse geschmolzen ist.
- Soße mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Tagliatelle mit Pilzsoße anrichten und mit Petersilie bestreuen.

TIPP: Pasta mit Cheddar anstelle Blauschimmelkäse zubereiten.