

Tagliatelle mit Austernpilzen und Himbeeressig

Weinempfehlung: Kirschwein, trocken

Zutaten:

400g Tagliatelle
400 g Austernpilze
2 Schalotten, fein gewürfelt
2 EBl. Butter
1 – 2 EBl. Himbeeressig



Zubereitung:

Die Tagliatelle bissfest kochen und anschließend in eine flache Schüssel geben.

In der Zwischenzeit Austernpilze putzen und mit den fein gewürfelten Schalotten in der Butter portionsweise anbraten.

Die Pilze über die Nudeln geben und mit Salz, frisch gemahlenem Pfeffer und 1 – 2 EBl. Himbeeressig übergießen.

Anschließend im vorgeheizten Backofen bei 200 ° C (oder Umluft 170 ° C) 30 Sekunden erwärmen. Durch das Erwärmen im Backofen entfaltet der Himbeeressig sein volles Aroma.

Viel Spaß beim
Nachkochen und
guten Appetit wünscht:

