

Tagliatelle mit Rahm-Champignons und Schinken

Zutaten (für 6 Personen):

- 1 kg Champignons
- 2 Schalotten
- 4 Zehen Knoblauch
- 12 Scheiben geräucherter Schinken
- 2 rote Zwiebeln
- 4 EL Butter
- 4 EL Balsam-Essig
- 500 g Tagliatelle
- Salz
- Pfeffer
- 400 ml Sahne
- 1 Bund Petersilie

Die Champignons mit einem feuchten Küchenpapier abreiben, die Stielenden knapp entfernen. Je nach Größe halbieren oder vierteln. Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Hälfte der Schinkenscheiben in etwa 1 cm breite Stücke schneiden.

Die roten Zwiebeln schälen, halbieren und in 1 cm breite Spalten schneiden. Ein Viertel der Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Zwiebelspalten darin 2 Minuten bei mittlerer Hitze anbraten, dann mit Balsamico ablöschen.

Reichlich Salzwasser in einem großen Topf zum Kochen bringen und die Nudeln darin nach Packungsangabe al dente kochen. Die gekochten Tagliatelle in ein Sieb abgießen.

Während die Nudeln kochen, die übrige Butter in einer breiten Pfanne erhitzen. Champignons darin mit Schalotten, Knoblauch und Schinkenstückchen unter Rühren etwa 5 Minuten anbraten, bis die Pilze Farbe annehmen. Mit Salz und Pfeffer würzen, die Sahne dazugießen und einmal aufkochen. Die Petersilie abbrausen und trocken schütteln. Die Blättchen fein hacken.

Gekochte Nudeln und Petersilie mit der Champignon-Rahmsoße mischen und auf Tellern verteilen. Rote Zwiebeln daraufsetzen und mit jeweils 1 Scheibe geräuchertem Schinken belegen.

Sendung/Quelle: DAS!

Sendetermin: 13.11.2020

Koch/Köchin: Christian Rach

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen