

Tagliatelle mit Pilzen und Knoblauch

Zutaten (für 2 Personen):

- 250 g frische Lasagneblätter
- 160 g Austernpilze
- 2 Zehen Knoblauch
- 20 g Parmesan
- Olivenöl
- 4 Zweige Thymian
- 8 Walnushälften
- 2 EL körniger Frischkäse
- 2 Handvoll Rucola
- natives Olivenöl
- 600 ml Wasser

Wasser in einem Wasserkocher aufkochen. Die Lasagneblätter längs in 1 cm breite Tagliatelle schneiden. Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden. Parmesan reiben. Rucola waschen und trocknen. Walnushälften in einem Mörser zerstoßen.

Pilze in einer großen Pfanne ohne Fettzugabe bei hoher Temperatur rösten. Sobald die Pilze leicht gebräunt sind, etwas Olivenöl in die Pfanne träufeln, den Knoblauch dazugeben, Thymianblätter hineinzupfen und die Walnüsse in die Pfanne krümeln.

Wenn der Knoblauch etwas Farbe angenommen hat, die Pasta in der Pfanne verteilen. Vorsichtig heißes Wasser aus dem Kocher dazugießen, bis die Nudeln knapp bedeckt sind. 4 Minuten köcheln lassen, bis sie den größten Teil der Flüssigkeit aufgenommen haben und die Soße eindickt. Regelmäßig umrühren und bei Bedarf noch 1 Schuss heißes Wasser dazugießen.

Parmesan, Frischkäse und Rucola unterziehen. Die Pasta abschmecken. Nach Belieben vor dem Servieren mit nativem Olivenöl abrunden.

Nährwerte (pro Portion):

circa 532 kcal, 43,4 g Kohlenhydrate, 30,2 g Fett, 6 g gesättigte Fettsäuren, 20,5 g Eiweiß, 2,8 g Zucker, 0,3 g Salz, 4,6 g Ballaststoffe

Sendung/Quelle: DAS!

Sendetermin: 27.09.2022

Koch/Köchin: Jamie Oliver

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