



Tagliatelle mit sahniger Pilz-Sauce

Zutaten

- 100 g Schinken, roh
- 400 g Champignons
- 1 Knoblauchzehe(n)
- 300 g Tagliatelle
- 2 EL Butter
- 200 ml Sahne zum Kochen, 15 % Fett
- 2 TL MAGGI Gemüse Brühe
- etwas Zitronensaft
- 0,5 Bund Petersilie
- etwas Pfeffer

Zubereitung

1. Schinken in kleine Würfel schneiden. Pilze putzen und klein schneiden. Knoblauchzehe schälen und durchpressen.
2. Tagliatelle nach Anweisung auf der Packung zubereiten.
3. In einer Pfanne Butter heiß werden lassen. Schinken darin anbraten. Knoblauch und Pilze zugeben und mitbraten. Sahne zugießen. MAGGI Gemüse Brühe darin auflösen, aufkochen und bei mittlerer Wärmezufuhr ca. 5 Min. köcheln lassen. Mit Pfeffer und Zitronensaft würzen und abschmecken.
4. Petersilie waschen, Blättchen von den Stielen zupfen, klein schneiden und in die Sauce geben. Tagliatelle mit der Pilz Sahne-Sauce auf Tellern anrichten und servieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	58 g
Energie	461 kcal
Fett	16 g
Protein	20 g

🕒 28 Minuten

⊕ 4 Portionen