

Tagliatelle mit Pilzen, Tomaten und Rucola

Zutaten:

2 Schalotten, fein
geschnitten
2 Knoblauchzehen, fein
geschnitten
200 g Speisepilze
100 g getrocknete Tomaten,
in Öl eingelegt
250 g Cocktailtomaten
1 Bund Rucola
300 g frische Tagliatelle
60 g Parmesan, frisch
gerieben
Salz, Pfeffer, Majoran
Olivenöl

Zubereitung:

Schalotten und Knoblauch in Olivenöl glasig anschwitzen, die
geputzten Pilze zugeben, mit Salz, Pfeffer und einer Prise
Majoran würzen, getrocknete Tomaten in 1 cm breite Streifen
schneiden und ebenfalls mit anschwitzen.
Die kleinen Tomaten halbieren. Rucola 2-3 mal
durchschneiden. Die frischen Tagliatelle in reichlich
Salzwasser 2-3 Minuten kochen und anschließend abgießen
(getrocknete Tagliatelle ca. 8 Minuten kochen).
Die Nudeln mit den Pilzen, Tomaten und Rucola mischen und
mit Salz und Pfeffer würzen.
In tiefen Tellern die Nudeln anrichten, mit Olivenöl beträufeln
und mit Parmesan bestreuen.