

Tagliatelle ai funghi



Für 4 Personen
Dauer: ca. 30 min

Zutaten

- 300 g Tagliatelle
- 300 g gemischte Pilze
- 100 g Rohschinken
- 50 g Rucola
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 300 ml Instant-Bratensauce
- 250 ml Sahne
- 1 EL Thymian getrocknet
- Salz, Pfeffer
- Olivenöl



Zubereitung

1. Tagliatelle nach Packungsanweisung zubereiten, in ein Löcherbecken abgessen und beiseite stellen
2. Rohschinken in Scheiben schneiden, Zwiebel in Streifen schneiden, Pilze nach Wunsch kleinschneiden, Rucola sehr grob hacken
3. Rohschinken in einer Pfanne bei mittlerer bis hoher Stufe ohne Öl ca. 3 min. braten, aus der Pfanne heben und beiseite stellen
4. Knoblauchzehen mit einem Messer zerdrücken, zusammen mit etwas Olivenöl in eine Pfanne geben, erhitzen, ein wenig hin- und herbewegen
5. Knoblauch aus der Pfanne nehmen, Pilze und Zwiebeln in die Pfanne geben, auf mittlerer Stufe ca. 5 min. braten
6. Thymian zugeben und mit etwas Salz und Pfeffer würzen
7. Mit Bratensauce ablöschen, aufkochen, 3 min. unter rühren köcheln
8. Sahne dazugießen, aufkochen, 3 min. unter rühren köcheln
9. Tagliatelle, Rohschinken und Rucola zur Sauce geben, gründlich umrühren und servieren