



Tagliatelle mit Schinken- Champignon-Sauce

Was brauchst du?

Frische Tagliatelle, Metzgerkochschinken (den haben wir), Champignons, Lauchzwiebeln, zwei kleingehackte Knoblauchzehen, eine halbe Packung Schmelzkäse, etwas Brühe, Weißwein und Salz und Pfeffer und zur Dekoration etwas Estragon.

Wie geht's?

Die Champignons putzen und in Streifen schneiden, ebenso die Lauchzwiebeln. Den Metzgerkochschinken in kleine Quadrate schneiden. In einer Pfanne etwas Butter erhitzen und die Champignons, den Knoblauch und die Zwiebel leicht anbraten. Anschließend den Schinken hinzugeben. Mit Weißwein und der Brühe ablöschen und aufkochen lassen. Dann noch den Schmelzkäse nach und nach in kleinen Portionen unterrühren und schmelzen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen. Bei kleiner Hitze weiter köcheln lassen.

Inzwischen die Tagliatelle in kochendes und gesalzenes Wasser geben und al dente kochen. Die Nudeln abgießen und in einen tiefen Teller geben anschließend die Sauce darüber verteilen und mit getrocknetem Estragon dekorieren. Wenn du magst kannst du auch noch Peccorino oder Parmesan darüberreiben.

Dazu passt hervorragend ein Cataratto-Weißwein aus Sizilien.

Guten Appetit!

Deine Blatzheims – bleib gesund
mit frischen regionalen Produkten
und Einkaufen an der frischen Luft auf
dem Wochenmarkt!

Rezept 18/16.04.2020

SPEZIALITÄTEN-METZGEREI



Blatzheim

WILD UND GEFLÜGEL