



Tagliatelle mit Pilz-Zitronen-Sauce und Mozzarella

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Champignons, weiß	500 g
Zitronen	1 St.
Öl	2 EL
Kräuter der Provence, getrocknet	1 TL
Schlagsahne	200 g
Speisestärke	1 TL
Salz	
Tagliatelle, frisch	800 g
Mozzarella	1 St.
Zucker	
Pfeffer, schwarz	

Zubereitung

1. Champignons ggf. mit einem Küchenpapier säubern und vierteln. Zitrone waschen, etwa 1 TL Schale abreiben, halbieren und Saft auspressen.
2. In einer Pfanne Öl auf hoher Stufe erhitzen und Champignons ca. 2 Min. anbraten. Mit Kräutern der Provence, Zitronenschale und 1 EL Zitronensaft würzen, mit Sahne ablöschen. In einer Schüssel Stärke in 2 EL kaltem Wasser anrühren. Die Stärke unter Rühren in die Sauce geben und ca. 5 Min. köcheln.
3. In einem Topf ca. 5 l Salzwasser aufkochen. Tagliatelle im kochenden Salzwasser ca. 4 Min. al dente garen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.
4. Mozzarella mit den Händen zerzupfen. Pilz-Zitronen-Sauce mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und mit Tagliatelle auf Tellern verteilen. Mit Mozzarella garniert servieren.

Guten Appetit!

Kleine Pilzkunde: Es ist wichtig, dass beim Braten der Pilze nicht zu viele gleichzeitig in der Pfanne sind. Im Zweifel die Pilzmenge auf mehrere Bratvorgänge verteilen. Zudem solltest du die Pfanne immer erst richtig heiß werden lassen, damit die Pilze nicht anfangen zu kochen, sondern richtig braten. Salz außerdem immer erst zum Schluss zugeben, da es den Pilzen Wasser entzieht.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	956 kcal
Kohlenhydrate	159 g
Eiweiß	36 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	20 g