



Pilzragout mit Tagliatelle

Nährwerte pro Portion: **ca. 520 kcal, 12 g Fett**

Zutaten für 6 Portionen:

800 g Tagliatelle
640 g Champignons
160 g Tomaten, getrocknet
8 Stk. Zwiebel
8 EL Öl
800 ml Brühe
320 g Schafskäse
8 Korianderzweige
Salz
Pfeffer

ZUBEREITUNG

Nudeln 8 Min. in Salzwasser garen. Champignons abbürsten und in kleine Viertel schneiden. Tomaten würfeln. Zwiebel schälen und würfeln. Korianderzweige kleinhacken.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Zwiebeln kurz andünsten und anschließend die Pilze und Tomaten dazugeben, mit Brühe ablöschen und ca. 10 Min. auf kleiner Flamme dünsten. Schafskäse in kleine Stückchen brechen, darüber geben und den Käse leicht zerlaufen lassen. Dann mit Pfeffer und Salz nach Geschmack würzen.

Das fertige Pilzragout mit den Bandnudeln anrichten und zum Abschluss mit den gehackten Korianderblättern bestreuen.

Quelle: Das kleine Rennie® Herbst-Kochbuch, 07/2008, Bayer Vital GmbH