

Tagliatelle mit Steinpilzen (2 Personen)

200 gr Tagliatelle
100 gr Steinpilze
2 EL Peterli, grobgeschnitten
2 EL Olivenöl
1 kleine rote Zwiebeln, fein gehackt
1 Knoblauchzehe, geviertelt
Salz
Pfeffer, schwarz
Parmesan

ZUBEREITUNG

1. Steinpilze in wenig Olivenöl heiss anbraten.
2. Auf mittlere Hitze stellen und die Zwiebeln und den Knoblauch begeben.
3. 1 EL Peterli begeben, rührkochen
4. 1 EL Butter begeben und schmelzen lassen.
5. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Restlichen Peterli begeben.
7. Die Sauce über die Tagliatelle verteilen, mit etwas Parmesan bestreuen und servieren.