

# Steinpilz Tagliatelle



## Portionen

4

## Wartezeiten

---

## Zutaten

- 500g Tagliatelle
- 30-40g Steinpilze getrocknet  
(frisch: x10)
- 250g Champignons
- 250g Sahne
- 1 Zwiebel (klein)
- 300ml Pilzwasser
- 150ml Weißwein (trocken)
- 3-4 Esslöffel Petersilie
- 4 Esslöffel Butter (oder Olivenöl)
- 1 Esslöffel Mais-Stärke
- Etwas Parmesan

## Zubereitung

1. Getrockneten Steinpilzen kurz mit lauwarmen Wasser abspülen, in eine Schüssel geben und mit 0.5 Liter heißem Wasser übergießen
2. Die Steinpilze mindestens 30 Minutenlang in dem Wasser einweichen lassen
3. Nach der Einweichzeit die Pilze abgießen, das Pilzwasser auffangen und die Pilze gut abtropfen lassen. Eventuell mit der Hand noch einmal leicht ausdrücken
4. Die getrockneten Steinpilze in grobe Stücke hacken, Champignons ebenfalls in grobe, nicht zu kleine Stücke schneiden
5. Zwiebel fein hacken und in einer Pfanne langsam ankaramellisieren
6. Steinpilze dazu geben und unter Rühren etwas anbraten lassen
7. Mit dem Weißwein ablöschen
8. Den Wein einreduzieren lassen, bis sich fast keine Flüssigkeit mehr in der Pfanne befindet
9. Sahne und 150 ml von dem aufgefangenen Pilzwasser zu den Steinpilzen geben
10. Die Hitze etwas erhöhen und die Flüssigkeit einreduzieren. Umrühren nicht vergessen, damit die Pilze und die Sahne nicht anbrennen

11. Nudeln Kochen
12. Stärke in etwas kaltem Wasser lösen
13. Pilzsauce mit Salz, Pfeffer, mehr Weißwein und Petersilie abschmecken, und ggf mit etwas gelöster Stärke eindicken

## Quellen

- [suedtirol-kompakt](#)

