

Tagliatelle mit Pilzen und Erbsen

Zutaten:

2 EL Olivenöl, 1-2 geschälte Knoblauchzehen, 200 g Champignons, 150 g Erbsen (tiefgekühlt), 250 g Tagliatelle, 1 Becher saure Sahne, geriebener Parmesan, Salz, Pfeffer, Petersilie

Zubereitung:

Im heißen Olivenöl den Knoblauch kurz anrösten. Die Pilze in kleine Scheiben schneiden und mit in die Pfanne geben. Alles zusammen leicht braten. Im Anschluss die Tiefkühlerbsen mit in die Pfanne geben und weiter garen lassen. Parallel dazu die Tagliatelle in einem Topf mit Salzwasser al dente garen (ca. 9-10 Minuten). Die Pasta aus dem Topf in die Pfanne geben und mit etwas Pastawasser ablöschen. Den Becher saure Sahne und geriebenen Parmesan zufügen und wieder ablöschen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und kurz durchschwenken. Zum Schluss auf einem Teller anrichten und mit geriebenen Parmesan und Petersilie garnieren.

Guten Appetit!