

## Tagliatelle alla boscaiola mit Pilzen und Wurst

VORBEREITEN

10  
Min.

ZUBEREITEN

15  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 4 Portionen

250 g Tagliatelle  
350 g Waldpilze  
300 g Salsiccia  
1/2 Zwiebel  
100 ml Weißwein  
350 ml Tomatensauce  
20 g Parmesan  
1 Bund Petersilie  
Salz, Pfeffer  
Olivenöl

Der Herbst steht vor der Tür - mit seinen warmen Farben und seiner einzigartigen Atmosphäre. Bei mir dürfen im Herbst neben Kürbis auch Pilze nicht fehlen! Als ich noch ein Kind war, ging ich manchmal mit meiner Familie in den Wald, um Pilze oder Kastanien zu sammeln. Nach dem Ausflug fing dann endlich die Pilzwoche an! Mit Risotto, Scaloppine und vor allem meinem Leibgericht: Tagliatelle alla boscaiola!

„Alla boscaiola“ heißt „nach Art des Waldhüters“. Das Gericht kann für schnelle spontane Abendessen dein Trumpf in der Hand sein. Alles steht und fällt mit der

Qualität der Zutaten: Duftende Waldpilze, würzige Salsiccia, frische Kräuter und eine cremige Sauce werten die frischen Tagliatelle auf. Den Rest macht die gute Gesellschaft!

- 1 -

Pilze putzen und klein schneiden. Petersilie grob hacken. Zwiebel schälen, würfeln und in Olivenöl andünsten. Wurst zerbröseln und mit Pilzen hinzugeben. Mit Weißwein ablöschen und ca. 5 Minuten köcheln lassen.

- 2 -

Tomatensauce hinzufügen und mit Salz, Pfeffer und der Hälfte der Petersilie abschmecken.

- 3 -

Tagliatelle nach Packungsanleitung al dente kochen, abseihen und unter die Pilze heben. Mit Parmesan und restlicher Petersilie bestreuen.