

Nudeln mit Pilzen und Bratwurstbällchen

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

500 g Pilze (gemischt) z.B. Eierschwämme,
Champignons, Shiitake usw.
1 Bund Thymian
4 Schweinsbratwürste ca. 200 g
8 EL Olivenöl
Salz
400 g Tagliatelle
150 g Crème fraîche
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Parmesan gerieben, zum Servieren



Zubereitung:

Die Pilze wenn nötig mit einem feuchten Küchenpapier abreiben, jedoch nicht waschen, weil sie dabei Wasser aufnehmen. Grosse Pilze in Scheiben oder Streifen schneiden.

Die Thymianblättchen von den Zweigen zupfen und noch etwas feiner hacken.

Das Brät aus der Wursthaut drücken und zu gut haselnussgrossen Bällchen formen.

In einer mittleren Pfanne für die Nudeln reichlich Wasser aufkochen.

Gleichzeitig in einer Bratpfanne das Olivenöl erhitzen. Die Wurstbällchen darin rundum 3 Minuten anbraten.

Wenn das Wasser für die Nudeln kocht, salzen und die Tagliatelle darin nach Packungsanweisung bissfest garen.

Die Pilze und den Thymian zu den Wurstbällchen geben und 2 Minuten mitbraten. Am Schluss die Crème fraîche beifügen und alles mit Salz sowie Pfeffer würzen.

Die Tagliatelle abgiessen, dabei etwa 1 dl Kochwasser auffangen. Die Nudeln in die Pfanne zurückgeben, die Pilz-Wurst-Sauce beifügen, alles mischen und wenn nötig mit Nudelkochwasser verdünnen. Die Nudeln in vorgewärmte tiefe Teller anrichten und mit etwas Parmesan bestreuen.

Tipps:

Nimmt man für dieses Gericht Frischteigwaren statt getrockneter Nudeln, steht es noch schneller auf dem Tisch.