

# MAMA MIA

**Tagliatelle mit  
Pilzrahmsoße**



**WEIDEMANN**  
Catering GmbH

Catering GmbH – Ein Unternehmen der Weidemann-Gruppe  
[www.weidemann-gruppe.de](http://www.weidemann-gruppe.de)

# Tagliatelle mit Pilzsahnesauce

## Zutaten für 3 Personen:

200 g grüne Tagliatelle, 200 g weiße Tagliatelle, 100 g Rohschinken, mild (z. B. Parmaschinken), 300 g frische Pilze (Champignons, Austernpilze, Pfifferlinge), 1/2 Zitrone, 1/2 Bund glatte Petersilie, 1/2 Bund Basilikum, 200 g Sahne, 150 ml milde Fleischbrühe, 1 Knoblauchzehe, 1 1/2 EL Butter, Salz und Pfeffer

---

Arbeitszeit:	ca. 30 Min.	Schwierigkeitsgrad:	einfach
Koch-/Backzeit:	ca. 20 Min.	Kalorien p. P.:	keine Angabe

---

## Zubereitung:

Nudeln kochen. Den rohen Schinken in schmale Streifen schneiden. Pilze putzen, in dünne Scheiben schneiden und mit 1 EL Zitronensaft beträufeln. In einem breiten Topf 0,5 EL Butter zerlassen. Die Knoblauchzehe hineinpressen und sanft andünsten. 200 g Sahne und 150 ml Fleischbrühe angießen, bei stärkerer Hitze cremig einköcheln. In einer Pfanne 1 EL Butter zerlassen. Pilze portionsweise einrühren und anbraten. Petersilie fein hacken, mit den Schinkenstreifen unter die Pilze mischen und bei milder Hitze kurz mitbraten. Vorsichtig salzen und pfeffern. Sahnesauce mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken, über die gekochten Nudeln gießen. Mit der Pilz-Schinken-Mischung bedecken und mit Basilikumblättchen bestreuen. Aus der Mühle grob pfeffern. Der Name Heu und Stroh kommt von den weißen und grünen Bandnudeln, die das Gericht sehr hübsch aussehen lassen.

*Buon Appetito!*