

## Tagliatelle mit Steinpilzen

### Zutaten (für 2 Personen)

250 g Steinpilze, geputzt und in Würfel geschnitten  
1 Zwiebel, gewürfelt  
6 EL Olivenöl  
1 Zweig Rosmarin  
geriebene Muskatnuss  
250 g Tagliatelle

### Zubereitung:

Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelwürfel darin kurz anbraten. Dann die Pilze und den Rosmarinzweig hinzufügen und bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten lang garen. Anschließend mit Pfeffer, Salz und Muskatnuss abschmecken. Wahlweise etwas Butter hinzufügen.

Tagliatelle in Salzwasser «al dente» kochen.

Die Tagliatelle mit den Pilzen und nach Wunsch mit Parmesan bestreut servieren.

Dazu empfehlen wir:

 **Tenuta Olim Bauda - "Le Rocchette" Barbera D'Asti Superiore DOC -  
Piemont | Italien**

Das Team von **rebenkind** wünscht Ihnen einen guten Appetit!

Zubereitungszeit: ca. 20 bis 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad: einfach