

## Tagliatelle mit Pilzen

Italien (für 4 Personen)

### Zutaten:

- 100g Speckstreifen
- 1 kleine Zucchini
- 1 kleine Aubergine
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 350g Pilze (gemischt, z.B. Champignons und Eierschwämme)
- 2 Esslöffel Tomatenmark (aus der Tube)
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Zweig Thymian
- 1 Prise Zucker
- ¼ Rose- oder Weisswein
- ¼ Kochrahm
- 600g Nudeln (Tagliatelle)
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

### Vorbereitung:

- Zucchini und Aubergine waschen und in kleine Würfel schneiden
- Zwiebel und Knoblauch klein schneiden
- Pilze waschen, die grossen halbieren und dann mit Küchenpapier gut trocknen
- Kräuterzweige waschen

### Zubereitung:

- Die Speckstreifen in einer Bratpfanne mit Olivenöl leicht knusprig braten.
- Nacheinander Zwiebeln, Knoblauch, Gemüse und Pilze begeben und kurz mitdünsten.
- Das Tomatenmark, den Kochrahm, den Zucker, die Kräuterzweige sowie den Wein unterrühren und ca. 10 Minuten köcheln. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- In der Zwischenzeit die Nudeln in Salzwasser al dente kochen und abtropfen lassen.
- Am Schluss die Nudeln und die Pilzsauce in einer grossen vorgewärmten Schale untermischen und servieren.

### Wein-Tipp:

- Oeil de Perdrix, Rosé Pinot Noir du Valais (Schweiz). [www.lesvinsduvalais.ch](http://www.lesvinsduvalais.ch)

