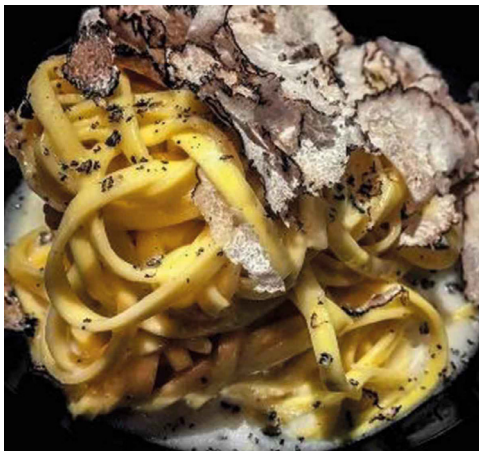




Die feinen Rezepte von der Trüffel farm Mellingen

# TRÜFFEL-TAGLIATTELLE



## ZUTATEN

### Hauptgericht für 4 Personen

2 Zwiebeln  
200 gr. braune Champignons  
1 Knoblauchzehe mit Schale  
0.5 Liter Hühnerbrühe  
0.5 dl Marsala  
1.0 dl Vollrahm  
150 gr. Trüffelbutter  
50 gr. Butter  
Salz  
Schwarzer Pfeffer  
3 Zweige Thymian  
Frische Trüffel zum Servieren  
600 gr. Tagliatelle

## ZUBEREITUNG

1. Zwiebeln fein hacken und Champignons in dünne Scheiben schneiden.
2. Zwiebeln in der Butter glasig dünsten, Champignon, Knoblauchzehe mit Schale und Thymian dazugeben und mitschwitzen.
3. Mit Marsala ablöschen und einkochen lassen. Mit Hühnerbrühe aufgießen und die Sauce bei mittlerer Hitze einkochen lassen, bis zwei Drittel der Flüssigkeit verdampft ist.
4. Am Schluss Rahm und Trüffelbutter dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Knoblauch und Thymian entfernen.
5. Tagliatelle al dente kochen.
6. Anrichten: Tagliatelle mit der Sauce vermischen und servieren. Dann frische Trüffel darüber raffeln.

## GUT ZU WISSEN

### Vorbereitungszeit

30 Minuten

### Kochzeit

15 Minuten

## TIPPS

- Kann als Vorspeise oder als Hauptgang serviert werden
- Dazu passt auf jeden Fall ein grüner Salat. Dressing nach Wunsch.
- Roter oder weißer Wein – ja nach Vorliebe

Bei mehr oder weniger Personen, einfach die Zutatenmengen entsprechend anpassen.