

# Tagliatelle mit getrockneten Steinpilzen

## Zutaten für 2 Personen

- 250 g Tagliatelle oder Bandnudeln
- 3 Liter Brühe (z.B. Restsoße von Rippchen ohne Fett oder Gemüsebrühe)
- 20 g getrocknete Steinpilze
- 200 ml lauwarmes Wasser
- 2 Esslöffel Olivenöl
- etwas Knoblauch (granuliert)
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- Salz
- etwas Stärkemehl (Soßenbinder)
- 1 kleines Bund Petersilie
- 100 g geraspelter Grana Padano

## Zubereitung

Die getrockneten Steinpilze werden in eine kleine Schüssel gegeben und mit lauwarmem Wasser übergossen. Danach ca. 30 Minuten stehen lassen. Im Anschluss Pilze aus dem Sud nehmen und klein schneiden. Den Sud aufheben, er wird noch gebraucht.

Parallel die Brühe zum Kochen bringen, die Tagliatelle dazugeben und ungefähr 10 Minuten kochen. Die Tagliatelle müssen bissfest sein. In einem Durchschlagsieb abgießen.

In einer Pfanne Öl erwärmen, darin die Steinpilze ca. 5 Minuten bei mittlerer Hitze mit etwas Knoblauch-Granulat braten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und löffelweise den Pilzsud dazugeben. Eventuell noch einmal abschmecken, leicht andicken und den Herd ausschalten. Zum Schluss wird die fein gehackte Petersilie untergerührt.

Den Grana Padano raspeln und über die angerichteten Tagliatelle streuen.

## Zubereitungszeit

alles in allem ca. 40 Minuten

