

# Tagliatelle mit Schinken & Austernpilzen



## Zutaten:

Für 4 Portionen:

150 g	Schalotten
150 g	getrocknete Tomaten (in Öl)
200 g	durchwachsener Speck (in Scheiben)
400 g	Austernpilze
1/2 Bund	Thymian
4 EL	Pinienkerne
200 g	Tagliatelle
	Salz
60 g	Butter
1 TL	Kurkuma
50 g	Parmesan (frisch gerieben)
	Pfeffer & Salz aus der Mühle

## Zubereitung:

Die Schalotten pellen und fein würfeln.

Aus den getrockneten Tomaten die Kerne herausschaben und das Fruchtfleisch in feine Streifen schneiden.

Den Speck in dünne Streifen schneiden.

Pinienkerne ohne Fett in einer beschichteten Pfanne rösten.

Von den Austernpilzen die Verdickungen an den Enden abschneiden. Die Pilze je nach Größe der Länge nach halbieren.

Die Thymianblättchen von den Zweigen streifen.

Die Fettuccine nach Packungsanweisung in reichlich Salzwasser kochen, abgießen und kurz kalt abbrausen

Speck und die Schalotten in 30 g Butter in einer Pfanne bei starker Hitze kräftig anbraten, die Austernpilze 5 Minuten mitbraten.

Dann die Tomaten untermischen und heiß werden lassen.

Die Nudeln in einer Pfanne in der restlichen Butter erhitzen, den Kurkuma dazugeben und schnell gleichmäßig untermischen.

Das Pilzgemisch unter die Nudeln rühren, Thymian, 2 EL vom Tomatenöl und den Parmesan dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Mit den gerösteten Pinienkernen bestreuen und servieren. Guten Appetit 😊