

REZEPT VON CARLO BERNASCONI «CUCINA E LIBRI», ZÜRICH

Schweizer Pilze
Champignons Suisses
Funghi Svizzeri

Kräuterseitling-Tagliatelle

	2 Portionen
2	EIER
1	EIGELB
200 g	MEHL
2 EL	OLIVENÖL EXTRAVERGINE
200 g	TAGLIATELLE (WAHLWEISE FRISCHEN PASTATEIG)
50 g	BABY-ARTISCHOCKEN
100 g	GRÜNE SPARGELN
10	CHERRYTOMATEN
50 g	GERIEBENER PARMESAN
250 g	KRÄUTERSEITLINGE
1/2	ZITRONE
75 g	BUTTER
10 g	FRISCHER MAJORAN
	SALZ UND PFEFFER AUS DER MÜHLE
Variante	GEBRATENE PEPERONI

- **Pastateig/Tagliatelle**
  - Eier, Eigelb und Mehl auf einer bemehlten Arbeitsfläche zusammen mit dem Olivenöl zu einem homogenen Teig kneten, 1/2 Stunde ruhen lassen. 2 mm dick ausrollen und in längliche Bahnen schneiden, 3 Min. in Salzwasser kochen, abgiessen und ein wenig Kochwasser zurückbehalten.
- **Pilz-, Artischocken- und Spargelzubereitung**
  - Kräuterseitlinge vierteln, in der Butter kurz braten
  - Spitzen der Artischocken wegschneiden, schälen, vierteln und in lauwarmes Zitronenwasser einlegen, dann gabelzart mit Zugabe einer Zitrone kochen.
  - Spargeln rüsten, in ca. 2 cm grosse Stücke schneiden, mit wenig Wasser und Butter zugedeckt ca. 10 Min. auf kleinster Flamme garen.
  - Cherrytomaten halbieren. Gemüse zu den Pilzen geben und 5 Min. weiterbraten.
  - Tagliatelle mit dem restlichen Pastawasser dazugeben, mit einem Holzlöffel gut mischen, nach Bedarf salzen. Mit Parmesan und gehacktem Majoran bestreuen.

Schweiz. Natürlich. BIOSUISSE