



## Tagliatelle paglia e fieno mit Eierschwämmchen

Weisst heisst eigentlich paglia e fieno? Wörtlich übersetzt heisst es Stroh und Heu. Dies zurück zuführen auf die zwei verschiedenen farbigen Nudeln.

Mein heutiges kommt herbstlich daher. Wobei die Temperaturen eigentlich noch voll auf Sommer machen.

Nein, ich habe die verwendeten Pilze nicht selber gesammelt. Mein Vater war ein begnadeter Pilzesammler. Er konnte stundenlang im Wald spazieren gehen um Pile zu sammeln. Er sah sie schon weit her, was ich heute noch für unglaublich erachte. Aber das wird wohl das geschulte Auge eines Pilzesammlers sein.

Dies Passion ist nicht (leider) auf mich übergeschwappt. Aber zum Glück kann man sie ja kaufen. Ich weiss, ich weiss. Es ist nicht das Gleiche. Aber so ist es nun mal und ich stehe dazu.

### **Zutaten für 4-5 Personen**

400 g Tagliatelle paglia e fieno  
300 g Eierschwämmchen  
100 g Kochspeck am Stück  
50 ml Weisswein  
1 kleine Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
150 ml Halbrahm (fettreduzierte Sahne)  
Olivenöl nach Bedarf  
Salz und Pfeffer nach Bedarf  
Etwas Majoran

### **Zubereitung**

Kochspeck in kleine Würfel schneiden.

Zwiebel und Knoblauchzehe fein hacken.

Eierschwämmchen mit Hilfe eines Pinsels gut abpinseln und kurz unter fliessendem Wasser waschen. Gut Abtropfen lassen. Pilze in Streifen schneiden bzw. etwas zerkleinern.

In einer weiten Pfanne etwas Olivenöl geben und erhitzen. Die eine Hälfte der Speckwürfel, gehackte Zwiebel und Knoblauch dazu geben. Alles anbraten/dämpfen lassen.

Die Pilze dazu geben mit dem Weisswein ablöschen und während ca. 15 Minuten dämpfen lassen.



Die andere Hälfte des Specks in eine beschichtete Bratpfanne geben und knusprig anbraten. Bis zum Servieren auf die Seite stellen.

Eine grosse Pfanne mit Salzwasser zum Kochen bringen. Tagliatelle nach Packungsanlage, minus 3 Minuten, kochen lassen. Die restlichen 3 Minuten werden sie zusammen mit der Sauce fertiggekocht.

Während dessen die Tagliatelle kochen den Halbrahm (fettreduzierte Sahne) zu den Pilzen geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Sauce leicht einköcheln/eindicken lassen. Einige zerzupfte Majoranblättchen in die Sauce geben.

Tagliatelle abtropfen und zur Sauce geben. Etwas vom Kochwasser aufheben und ebenfalls

zur Sauce geben. Solange kochen lassen, bis die Tagliatelle gar sind. Allenfalls nochmals etwas Kochwasser dazu geben.

Zum Schluss die gekochten Tagliatelle in einem Teller anrichten. Die beiseite gestellten Speckwürfel darüber verteilen und mit etwas Majoran ausdekorieren. Sofort servieren.

