

## PASTA ÈFUNGOMIX MIT BREITEN TAGLIATELLE



### Menù-Zutaten

80 g Èfungomix - GR1

### Zutaten

nach Belieben Petersilie

5 g Butter

5 g Reggiano Parmesankäse (Parmigiano Reggiano)

70 g Tagliatelle

Chef: Leonardo Pellacani

### Zubereitung

Die Nudeln in gesalzenem Wasser kochen, danach gemeinsam in einer Pfanne mit der Butter und den Pilzen schwenken. Vor dem servieren mit Reggiano Parmesan und frischer Petersilie bestreuen.