

## TAGLIATELLE MIT STEINPILZEN UND DORATI-TOMATEN



**Chef:** Monica Copetti

### Zubereitung

Für 6 Personen

Die Tagliatelle in reichlich Salzwasser bissfest kochen. In der Zwischenzeit das native Olivenöl extra in einem Topf erhitzen und den gehackten Knoblauch darin anbraten. Die Steinpilze und die Dorati-Tomaten hinzufügen. Mit einer Handvoll gehackter Petersilie bestreuen und etwas ziehen lassen. Die Nudeln abgießen und in der vorbereiteten Sauce schwenken. Mit reichlich geriebenem Parmesankäse vervollständigen und servieren.

### Menù-Zutaten

24 Dorati - TN1  
250 g Solofungo Funghi Porcini Trifolati (Gedünstete Steinpilze) - FOP  
q.b. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EKC

### Zutaten

500 g Tagliatelle  
60 g Parmesankäse  
n.B. Knoblauch  
n.B. Petersilie  
n.B. Salz