

Überbackene Tagliatoni-Nester mit Pfifferlingen

(als Vorspeise für 8 Personen)

Zutaten:

500g Pfifferlinge
200g Tomaten
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
200g Mascarpone
200g Kräuterfrischkäse
1 Gl. Konzentrierter Soßenfond für helle Soßen
1 dl Weißwein
1 Bund Basilikum
Zitronensaft, Salz, Pfeffer
2 Pk. Mozzarella á 125g
500g Tagliatoni



Zubereitung:

Die Nudeln nach Packungsanweisung bissfest garen, zu Nestern drehen und in eine gefettete Auflaufform setzen. Pilze putzen, Tomaten entkernen und würfeln. Zwiebeln und Knoblauch schälen und hacken. Die Pilze in etwas Fett anbraten. Zwiebeln und Knoblauch zufügen und glasig werden lassen. Alles mit Weißwein ablöschen und kurz aufkochen lassen. Mascarpone, Soßenkonzentrat und Kräuterfrischkäse zufügen und schmelzen lassen. Mit Zitronensaft und den Gewürzen abschmecken. Die Pfifferlingmasse in die Mitte der Nester füllen und mit einer Scheibe Mozzarella belegen. Bei 200 Grad im Ofen 10-15 Minuten überbacken.

Guten Appetit