KOCHREZEPTE FRISCH AUS MALLORCA von Fet a Sóller

Tagliatelle Pica Pica

Zubereitungsdauer: 20 min. · Schwierigkeitsgrad: sehr einfach

Portionen

4 P.

Zutaten

400 g Tagliatelle
2 EL frisch gehackte Petersilie
Salz + Pfeffer
4 St. Eigelbe
250 ml Schlagsahne
200 g Champignons
150 g Kochschinken
1 St. Knoblauchzehe
2 EL Salsa Sol limón pikant Zitronen Chili

Zubereitung

Die Nudeln in Salzwasser al dente kochen.
Sahne und Eigelbe zusammen in eine Schüssel geben.
Mit Salz und Pfeffer würzen und verquirlen.
Knoblauch schälen und klein würfeln.
Champignons in dünne Scheiben schneiden.
Den Schinken im heißen Öl in einer Pfanne
anbraten, Knoblauch und Champignons hinzufügen.
Nudeln abtropfen und mit Salsa Sol limón vermengen.
Den Herd ausschalten und die Eiersahne untermischen.
Teller anrichten und Petersilie dekorativ drüberstreuen.