



Tagliatelle mit Brunnenkresse



 **Arbeitszeit:**

 **Koch- & Backzeit:**



 **Schwierigkeit: Einfach**

Zutatenliste

Zutaten

- 500g Champignons
- 250g gekochter Schinken
- 500g Tagliatelle
- 3 EL Öl
- 30g Pinienkerne
- Salz
- Pfeffer
- 1 Bund Brunnenkresse
- 50g Parmesan

Zubereitung

Champignons putzen und vierteln. Den Schinken in grobe Streifen schneiden. Die Nudeln nach Anleitung garen und abgießen. Pinienkerne in Olivenöl anbraten. Die Champignons dazugeben und 5 Minuten weiterbraten, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kresseblätter von den Stielen schneiden. Die Nudeln mit Champignons, Schinken und Parmesan in einer Schüssel mischen. Dann die Brunnenkresse locker unterheben und sofort servieren.

