

Trauben-Pilz-Ragout

auf Tagliatelle

Bio Kochbox KW 39



Trauben-Pilz-Ragout auf Tagliatelle



MENGENHINWEIS:

- Für 1 Portion die Mengen halbieren
- Für 4 Portionen die Mengen verdoppeln

Für 2 Portionen:

- 150 g weiße Trauben
- 150 g blaue Trauben
- 250 g Champignons
- 2 rote Zwiebeln
- 150 g Tagliatelle
- ½ TL Thymian
- ½ TL Rosmarin
- 90 ml Weißwein
- 180 ml Gemüsefond
- 40 ml Hafer Cuisine

Eigener Vorrat:

- Salz, Pfeffer
- 2 EL Olivenöl
- 15 g Margarine
- ½ TL Speisestärke

Zubereitung:

Trauben waschen, trocknen und halbieren. Pilze putzen, gründlich säubern und vierteln. Zwiebeln pellen, jeweils quer halbieren und in dünne Spalten schneiden. Tagliatelle nach Packungsanweisung garen. Währenddessen Öl und Margarine in einer Pfanne erhitzen. Die Pilze darin goldbraun anbraten.

Mit Thymian und Rosmarin bestreuen. Zwiebeln zugeben und glasig dünsten. Mit Salz und Pfeffer herzhaft würzen. Mit Weißwein ablöschen und einkochen lassen, bis die Flüssigkeit fast komplett verkocht ist. Die Gemüsebrühe angießen. Trauben hinzufügen und unterheben. 1 x kurz aufkochen, die mit Speisestärke angerührte Hafer Cuisine zugeben und das Ragout bei milder Hitze 5-7 Minuten köcheln lassen. Eventuell nochmals abschmecken.

Die Tagliatelle abgießen, auf Portionstellern anrichten und mit dem Ragout servieren.