



## Tagliatelle mit Auberginen und Pfifferlingen

**Für 4 bis 6 Personen**

**400 g Tagliatelle**

In Salzwasser kochen, während die Sauce zubereitet wird.

**1 EL Olivenöl 400 g Pfifferlinge, die grossen geteilt**

In eine heisse Pfanne geben und die Pilze darin bei starker Hitze unter häufigem Wenden anbraten, dann beiseitestellen.

**400 g dünne, lange Auberginen**

In Scheiben schneiden und mit etwas Öl in einer Antihaftpfanne einige Minuten braun braten, dann beiseitestellen.

**200 g gelbe Zucchini, in Scheiben geschnitten**

Bei grosser Hitze anbraten.

**50 g Schalotte, gehackt**

Hinzufügen und weiterbraten.

**3 EL gehackte Petersilie**

In die Mitte der Pfanne geben und mit wenig Öl anrösten.

**1 Knoblauchzehe, gepresst**

Hinzufügen und 10 Sekunden anbraten. Die Pilze und Auberginen ebenfalls hinzufügen.

**1 Msp. Safran**

**1 Prise Kräutermeersalz**

**50 ml Sherry oder Weisswein**

Hinzufügen und kurz verdampfen lassen, dann vorsichtig mit den frisch abgeschütteten Nudeln vermischen.

**100 g weicher Ricotta**

**2 EL rotes Basilikum, gehackt**

**1 EL Olivenöl**

Beides mit dem Ricotta vermischen und über die dampfenden Tagliatelle verteilen.

Aus dem Buch: «Meine Küche im Frühling und Sommer», Meret Bissegger, AT Verlag, 2021

Quelle: <https://zeitlupe.ch/panorama/essen-trinken/>