

# Kochen mit **ANIXE**



## Tagliatelle mit Pfifferlingen

### Rezepte aus der Sendung

**Total:** 30 mins    **Servings:** 4

- 1** Den Wasserkocher füllen und einschalten. Die Lasagneplatten längs in 1 cm breite Tagliatelle schneiden.
- 2** Die Pilze in einer Pfanne (28 cm Ø) ohne Fettzugabe bei hoher Temperatur rösten.
- 3** Den Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden. Den Parmesan reiben.
- 4** Sobald die Pilze leicht gebräunt sind, etwas Olivenöl in die Pfanne träufeln, den Knoblauch zugeben, die Thymianblätter hineinzupfen und die Walnüsse in die Pfanne krümeln.
- 5** Wenn der Knoblauch etwas Farbe angenommen hat, die Pasta in der Pfanne verteilen.- Salz und Pfeffer abschmecken.
- 6** Vorsichtig heißes Wasser aus dem Kocher zugießen, bis die Pasta so gerade bedeckt ist etwa 300 ml und 4 Minuten köcheln lassen, bis sie den größten Teil der Flüssigkeit aufgenommen hat und die Sauce eindickt.
- 7** Regelmäßig umrühren und bei Bedarf noch 1 Schuss Wasser zugießen. Parmesan, Frischkäse und Rucola unterziehen und die Pasta sorgfältig abschmecken.
- 8** Nach Belieben vor dem Servieren mit nativem Olivenöl extra abrunden.

### Zutaten

<b>500g</b>	Lasagneplatten	<b>6</b>	Zweige Thymian
<b>400g</b>	Pfifferlinge	<b>4</b>	Körniger Frischkäse
<b>40g</b>	Parmesan	<b>2</b>	Bund Rucola
<b>4</b>	Knoblauchzehe		Olivenöl
<b>15</b>	Walnusshälften		



# Radieschen Kaltschale

## Rezepte aus der Sendung

**Total:** 30 mins    **Servings:** 4

- 1** die geputzten Radieschen geviertelt mit der Buttermilch in den Mixer geben, gut verschließen und bei ansteigender power zu einer glatten Flüssigkeit verarbeiten.
- 2** die Creme fraiche, Zitronensaft und – abrieb, Ahorn Sirup, Senf, Olivenöl und Gewürze zugeben und alles so lange mixen, bis eure kalte Suppe die perfekte Konsistenz und Farbe hat.
- 3** final abschmecken und bis zum Servieren kaltstellen.
- 4** die Radieschen Suppe in Suppenschüsseln füllen, mit Radieschen Scheiben, frischen Kräutern und den Croutons servieren.
- 5** Die Brötchen in feine Scheiben schneiden, dann die Scheiben in drei Streifen schneiden und diese wiederum zu gewürfelten Croutons verarbeiten
- 6** Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Brot Würfel portionsweise goldbraun und knusprig anbraten
- 7** zum Schluss mit fleur de sel und Chili würzen.

## Zutaten

<b>600g</b>	Radieschen	<b>2 TL</b>	Olivenöl	<b>Croutons</b>	
<b>500ml</b>	Buttermilch	<b>400g</b>	Pfifferlinge	<b>2</b>	Helle Brötchen
<b>150g</b>	Creme fraiche		Saft und abrieb einer	<b>40g</b>	Olivenöl /Butterschmalz
<b>2TL</b>	Ahorn Sirup		halben Biozitrone		Fleur de sel & Chili
<b>2TL</b>	mittelscharfer Senf				