Pasta con Salcicia e funghi e Mascarpone



400 g	Pasta
2-3 EL	Olivenöl
2	Schalotte(n), kleingeschnitten
250 g	Frische Champignons in Scheiben
250 g	Mascarpone
125 ml	Wein, weiß, trocken
400gr	Salsicia
	Salz und Pfeffer
	Thymian
	Petersilie
evtl.	Parmesan
250 ml	Gemüsebrühe

die Wurst aus dem Darm drücken & mit einer Gabel zerteilen/zerkleinern, Öl in einer größeren Pfanne erhitzen,
das Brät in der Pfanne goldbraun braten, die Schalotten kurz mit braten , dann die Champignons zugeben und
etwas mit braten. Mit Weißwein ablöschen, wenn der Alkohol verkocht ist, mit Gemüsebrühe aufgießen,
anschließend Mascarpone unterrühren.
Mit Salz, Pfeffer und Thymian herzhaft abschmecken. Am Schluss gut 2 Esslöffel getrocknete /gefrorene/frische Petersilie unterrühren und das ganze ca, 10 min ziehen lassen.

Die al dente gekochten und gut abgetropften Tagliatelle in die Pfanne geben und mit der Sauce vermischen.
mit frischer Petersilie nach dem Anrichten der Portionen auf den Tellern garnieren
Wer will, kann das Gericht mit frisch geriebenem Parmesan bestreut servieren.