

Pasta mit cremiger Bärlauch-Soße



Zutaten (für 4 Portionen)

Für den Nudeln

- 500 g Tagliatelle
- 30 g Salz

Für die Soße

- 2 Zwiebeln
- 1 EL Butter
- 200 ml Weißwein
- 800 ml Sahne

- 100 g Bärlauch
- 1 EL Stärke
- Salz
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Außerdem

- 1 Bund Petersilie
- 80 g Parmesan

Nährwerte

Pro 100 Gramm

246 kcal
6 g Eiweiß
15 g Fett
22 g Kohlenhydrate

Zeitaufwand: 30 Minuten

Zubereitung

1. Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen, Salz dazugeben und die Tagliatelle nach Packungsanleitung al dente kochen.
2. Für die Soße die Zwiebeln schälen und fein würfeln. Die Butter in einen Topf geben und Zwiebeln darin andünsten. Mit Weißwein ablöschen und auf die Hälfte reduzieren lassen. Mit Sahne aufgießen und langsam aufkochen lassen.
3. Währenddessen den Bärlauch waschen und grob hacken. Tagliatelle abseihen, dabei Nudelwasser auffangen. Bärlauch mit 100 ml Nudelwasser in einen Mixer geben und zu einer feinen Paste pürieren.
4. Die Stärke mit etwas Wasser glattrühren und Soße damit abbinden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Bärlauchpaste einrühren, dabei Soße nicht mehr kochen lassen.
5. Die gekochten Tagliatelle tropfnass zur Soße geben und gut durchschwenken.
6. Vor dem Servieren Petersilie fein hacken, Parmesan reiben und beides über die Pasta geben.



REISER RÄT

Sie können die Soße auch mit anderen Kräutern zubereiten. Sehr gut schmeckt zum Beispiel auch Basilikum

