

# Tagliatelle mit Wurzelgemüse

Bio Kochbox KW 40



# Tagliatelle mit Wurzelgemüse



## MENGENHINWEIS:

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

## Für 2 Portionen:

- 350 g Möhren
- 225 g Pastinaken
- 1-2 Zwiebeln
- 100 ml Gemüsefond
- 180 g Tagliatelle
- 1 geh. EL Paprika Tomatenmark
- 75 ml Sahne
- 1 EL Frischkäse
- ¼ Bund Petersilie

## Eigener Vorrat:

- Salz, Pfeffer
- ½ EL Olivenöl
- 1 EL Butter
- 1 Lorbeerblatt

## Zubereitung:

Möhren und Pastinaken putzen, schälen und in sehr feine Würfel schneiden (oder im Blitzhacker zerkleinern). Zwiebeln fein würfeln. Öl und 2 EL Butter in einem großen Topf erhitzen. Zwiebeln darin bei mittlerer Hitze unter Rühren 4 Minuten braten. Gemüse und Lorbeer zugeben und 10 Minuten unter Rühren mitbraten. Mit Gemüsebrühe ablöschen und zugedeckt bei milder Hitze 8 Minuten leicht bissfest garen.

Pasta nach Packungsanweisung in reichlich kochendem Salzwasser garen, in ein Sieb gießen und abtropfen lassen, dabei 300 ml Nudelwasser auffangen. Gemüse wieder erhitzen. Paprika-Tomatenmark zugeben, leicht anrösten und mit Sahne und dem aufgefangenen Nudelwasser ablöschen. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen, Frischkäse zugeben, einrühren und die Gemüsesauce sämig einkochen lassen. Nudeln hinzufügen, unterheben und mit erwärmen.

Lorbeerblatt entfernen, Petersilie zugeben und sofort servieren.