

Tagliatelle

Waldorf

Bio Kochbox KW 09



Tagliatelle

Waldorf



MENGENHINWEIS:

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

Für 2 Portionen:

- 1 Staudensellerie
- 250 g Äpfel
- 3-4 EL Zitronensaft
- 1 Zwiebel
- 200 g Tagliatelle
- 125 ml Gemüsefond
- 125 ml Sahne
- 50 g Walnussbruch

Eigener Vorrat:

- Salz, Pfeffer
- 1 EL Öl

Zubereitung:

Sellerie waschen, putzen, entfädeln und mit dem Sparschäler in lange Streifen hobeln, Reste in Würfel schneiden. Etwas Selleriegrün zur Seite stellen. Äpfel waschen, achtern und entkernen. In ca. 2 mm dicke Stücke schneiden und sofort mit Zitronensaft beträufeln. Zwiebeln grob würfeln. Tagliatelle nach Packungsanweisung in reichlich Salzwasser kochen. 30 Sek. vor Ende der Garzeit die Selleriestreifen zugeben und dann alles abgießen. In der Zwischenzeit Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln, Apfelstücke und Selleriewürfel bei starker Hitze 2 Min. anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Aus der Pfanne nehmen. Bratsatz mit Gemüsebrühe und Sahne ablöschen, 2-3 Min. bei starker Hitze einkochen lassen. Mit 1-2 EL Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzig abschmecken. Nudelmischung, Äpfel und Zwiebeln in der Sauce kurz erhitzen. Mit den gehackten Walnüssen und etwas Selleriegrün bestreuen.



Unsere Weinempfehlung
GRAUBURGUNDER
TROCKEN