Rezept

Tagliatelle in Weissweinsauce mit getrockneten Tomaten

Ein Rezept von Tagliatelle in Weissweinsauce mit getrockneten Tomaten, am 28.04.2024

Zutaten

200 g	getrocknete Tomaten in Öl (Glas)
3 EL	Pinienkerne
250 g	Sahne
	Salz
1	Zwiebel
500 ml	trockener Weißwein (z. B. Chardonnay)
200 g	Tagliatelle (Bandnudeln)
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 1330 kcal

Zubereitung

1. Die getrockneten Tomaten abtropfen lassen, dann fein hacken. Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. 1 TL Pinienkerne zur Dekoration beiseitelegen. Eine beschichtete Pfanne erhitzen und die Tomaten, die Zwiebelwürfel und die Pinienkerne darin anbraten.

2. Mit dem Weißwein ablöschen und unter Rühren einkochen. Immer wieder umrühren. Sobald der Wein zu ⅔ verkocht ist, die Sahne hinzugeben und die Sauce bei geringer Hitze leicht kochen lassen.

3. Inzwischen reichlich Wasser und etwas Salz in einem großen Topf zum Kochen bringen und darin die Nudeln kochen. Sobald sie gar sind, abseihen und auf einen Teller geben. Die Sauce darübergießen und mit den restlichen Pinienkernen garnieren.