

Rezept

Tagliatelle mit Fleisch-Sahnesauce

Ein Rezept von Tagliatelle mit Fleisch-Sahnesauce, am 20.04.2024

Zutaten

100 g Edamer	200 g Schweinefilet
Salz	Pfeffer
1 Zwiebel	2-3 Knoblauchzehen
200 g grüne Tagliatelle	1 EL Öl
250 g Sahne	3 EL Tomatenmark
75 ml trockener Rotwein	2-4 EL frisch geriebener Parmesan

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 1100 kcal

Zubereitung

1. Für die Tagliatelle 3 l Wasser zum Kochen bringen. Den Käse klein würfeln. Das Schweinefilet kalt abspülen, trockentupfen, in Streifen schneiden und salzen und pfeffern. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein hacken.
2. Die Tagliatelle in dem gesalzenen kochenden Wasser nach Packungsanweisung bissfest garen.
3. Die Zwiebel und den Knoblauch in dem Öl hellgelb braten. Die Fleischstreifen dazugeben und unter Rühren 3-4 Min. mitbraten.
4. Die Sahne mit den Käsewürfeln dazugeben, das Tomatenmark einrühren. Alles einmal aufkochen, dann bei schwacher Temperatur sämig einkochen lassen. Den Rotwein unterrühren und die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Die Tagliatelle in ein Sieb abgießen und gut abtropfen lassen. Mit der Sauce und dem Parmesan servieren.