Rezept

Schnelle Pasta mit Käsesahne

Ein Rezept von Schnelle Pasta mit Käsesahne, am 12.10.2024

Zutaten

200 g	Tagliatelle (ersatzweise Fettuccine)
2	Frühlingszwiebeln
2 TL	Butter
50 g	geriebener Parmesan
	Salz
1 Handvoll	Rucola
100 g	Sahne
	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 635 kcal

Zubereitung

1. Für die Nudeln 2 l Wasser im Wasserkocher aufkochen, in einen Topf umfüllen und salzen. Die Nudeln darin nach Packungsanweisung al dente garen. Schon während das Wasser erhitzt wird, die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und und mit dem Grün in feine Ringe schneiden. Den Rucola verlesen, von den harten Stielen befreien, waschen, trocken schütteln und grob schneiden.

2. Die Butter in einem Topf zerlassen und die Zwiebeln darin bei mittlerer Hitze 2 - 3 Min. andünsten. Sahne angießen, Käse hinzufügen und bei schwacher Hitze schmelzen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Nudeln abgießen, abtropfen lassen, mit Sauce und Rucola mischen.