

Rezept

# Schnelle Tagliatelle mit Tomaten-Wein-Sauce

Ein Rezept von Schnelle Tagliatelle mit Tomaten-Wein-Sauce, am 13.11.2024

## Zutaten

<b>250 g</b> Tagliatelle	Salz
<b>200 g</b> Kirschtomaten	<b>1</b> kleiner Zucchini (ca. 150 g)
<b>1</b> kleine Zwiebel	<b>2</b> Knoblauchzehen
<b>12</b> Blätter Basilikum	<b>1 EL</b> Öl
<b>100 ml</b> trockener Weißwein (z. B. Pinot Grigio)	<b>1 TL</b> getrocknete italienische Kräuter
<b>80 g</b> Crème fraîche	Pfeffer
<b>1-2 TL</b> Honig	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 755 kcal

## Zubereitung

1. Nudeln nach Packungsangabe in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen. Inzwischen Tomaten waschen und abtropfen lassen. Zucchini waschen, putzen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Basilikumblätter waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden.
2. Nudeln in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelwürfel darin bei mittlerer Hitze anbraten, bis sie glasig sind. Zucchini und Tomaten dazugeben, unter Rühren ca. 4 Min. anbraten. Mit Wein ablöschen, Knoblauch und italienische Kräuter hinzufügen, ca. 3 Min. bei schwacher Hitze sanft kochen lassen. Crème fraîche unterrühren, mit Salz, Pfeffer und Honig würzen. Nudeln, Sauce und Basilikum mischen. Auf zwei Teller verteilen und servieren.