Rezept

Tagliatelle in Nuss-Sahnesauce

Ein Rezept von Tagliatelle in Nuss-Sahnesauce, am 12.10.2024

Zutaten

250 g	grüne Tagliatelle
1	Knoblauchzehe
	je 2 EL gehackte Haselnüsse und Pistazien
1-2 TL	eingelegter grüner Pfeffer
	Pfeffer
4-6 EL	frisch geriebener Parmesan
	Salz
1 EL	Olivenöl
200 g	Crème fraîche
100 g	Sahne
1 Prise	frisch geriebene Muskatnuss

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 1220 kcal

Zubereitung

1. Die Tagliatelle in 3 1/2 l kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest garen.

2. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Das Öl in einem Topf erhitzen, den Knoblauch darin hellgelb braten. Die Haselnüsse und Pistazien dazugeben und anrösten. Crème fraîche und grünen Pfeffer dazugeben. Alles gut verrühren und bei schwacher Hitze 3-4 Min. köcheln lassen, dann die Sahne dazugießen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

3. Die Tagliatelle in ein Sieb abgießen und gut abtropfen lassen. Mit der Sauce und dem Parmesan servieren.