

Rezept

# Tagliatelle mit Kerbel-Käse-Sauce

Ein Rezept von Tagliatelle mit Kerbel-Käse-Sauce, am 19.04.2024

## Zutaten

<b>1 Bund</b> Frühlingszwiebeln	<b>2 TL</b> Butter
<b>1 TL</b> Mehl	<b>100 g</b> Sahne
<b>100 g</b> Frischkäse	Salz
<b>500 g</b> Tagliatelle	<b>1 Handvoll</b> Kerbel
Pfeffer aus der Mühle	<b>4 EL</b> frisch gehobelter Parmesan

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Pro Portion** Ca. 615 kcal

## Zubereitung

1. Reichlich Wasser für die Nudeln zum Kochen bringen. Inzwischen die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in feine Ringe schneiden. Die Butter in einem Topf zerlassen und die Frühlingszwiebeln darin andünsten. Das Mehl darüberstäuben und mit anschwitzen, dann unter Rühren  $\frac{1}{8}$  l Wasser angießen. Die Sahne und den Frischkäse unterrühren und alles 3-4 Min. sanft köcheln lassen. Das Nudelwasser salzen und die Tagliatelle darin nach Packungsanweisung bissfest garen.
2. Inzwischen den Kerbel waschen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Einige Blättchen zum Garnieren beiseitelegen, den Rest grob hacken. Unter die Sauce rühren und diese mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Die Nudeln in ein Sieb abgießen und gut abtropfen lassen. Mit der Kerbelsauce mischen und auf tiefen Tellern anrichten, den gehobelten Parmesan darübergeben.