

Rezept

# Tagliatelle mit Kohlrabi

Ein Rezept von Tagliatelle mit Kohlrabi, am 27.04.2024

## Zutaten

Salz	350 g	grüne Tagliatelle
2 junge Kohlrabi (à ca. 00 g)	2	Schalotten
2 Knoblauchzehen	1 Bund	Frühlingszwiebeln
30 g Pinienkerne	3 EL	Oliveöl
200 ml Gemüsefond (aus dem Glas; ersatzweise Gemüsebrühe)	250 g	Sahne
		Pfeffer
80 g grob geriebener Pecorino		

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 725 kcal

## Zubereitung

1. Reichlich Salzwasser zum Kochen aufsetzen. Die Nudeln darin nach Packungsanweisung bissfest garen, abgießen und abtropfen lassen.
2. Kohlrabi schälen, in dünne Scheiben, diese in Rauten schneiden. Schalotten und Knoblauch schälen und würfeln. Frühlingszwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden. Pinienkerne in einer trockenen Pfanne rösten.
3. Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Schalotten und Knoblauch glasig dünsten. Kohlrabi dazu geben und 2 Min. mitdünsten. Fond angießen, in ca. 5 Min. auf die Hälfte einkochen lassen. Sahne einrühren und bei mittlerer Hitze in 5 Min. leicht cremig einkochen lassen. Die Frühlingszwiebeln und Pinienkerne untermischen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit den Nudeln anrichten. Den Pecorino aufstreuen.