

Rezept

Tagliatelle mit Tintenfisch

Ein Rezept von Tagliatelle mit Tintenfisch, am 27.04.2024

Zutaten

4 Tomaten	1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen	1/2 Möhre
1 Artischockenboden	5 grüne Oliven ohne Stein
150 g küchenfertige Tintenfischtuben	2 Thymianzweige
2 Lorbeerblätter	2 EL Olivenöl
100 ml Rotwein	1-2 TL Honig
250 g schwarze Tagliatelle	Salz
Pfeffer	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 660 kcal

Zubereitung

1. Die Tomaten mit kochend heißem Wasser überbrühen, häuten, halbieren, dabei den Stielansatz entfernen, und fein würfeln. Zwiebel und Knoblauch schälen, fein würfeln. Möhre putzen, waschen. Möhre, Artischockenboden und Oliven ebenfalls fein würfeln. Den Tintenfisch waschen, trockentupfen und in schmale, 3-4 cm lange Streifen schneiden.
2. Nudelwasser zum Kochen bringen. Zwiebel, Knoblauch, Thymianzweige, Lorbeerblätter und Tintenfisch im heißen Öl 3-4 Min. braten. Mit Rotwein ablöschen. 1 TL Honig hinzufügen und offen leise auf die Hälfte einkochen lassen. Das vorbereitete Gemüse hineingeben und einige Min. dünsten, gelegentlich umrühren.
3. Das Nudelwasser salzen. Die Tagliatelle darin nach Packungsangabe garen, abtropfen lassen und warm halten. Thymian und Lorbeerblätter entfernen und das Sugo mit Salz, Pfeffer und Honig abschmecken. Zur Pasta servieren.