



Tagliatelle mit ZucchinisaUCE

Tagliatelle mit ZucchinisaUCE und Ricottabeilage

- Vorbereitungszeit ca. 10 Minuten
- Garzeit ca. 12-15 Minuten



Werkzeug

- Messer, Brett
- kleiner und großer Kochtopf
- Pürierstab und Mixbecher
- Schneebesen und Mixbecher

Zutaten

- 125g Tagliatelle pro Person
- 2-3 Zucchini, ca. 250-300g
- 1 Zwiebel
- 1 Zehe Knoblauch
- 50ml Wasser oder Weißwein
- 75ml Milch
- 1 Brühwürfel
- 125g Ricotta
- Pfeffer, Salz

- Petersilie
- Olivenöl
- Walnusskerne

Zubereitung

Zwiebeln schälen, in kleine Stücke schneiden. Knoblauch schälen und fein schneiden. Zucchini in dünne Scheiben schneiden. Im Topf mit etwas Öl die Zwiebeln und Knoblauch anschwitzen und Zucchini anbraten. Pfeffer und Salz und gehackte Petersilie dazu und noch etwas schmoren lassen. Mit ca. 50ml Wasser (oder Weißwein ablöschen) und 75ml Milch und den Brühwürfel zugeben. Das ganze mit dem Pürierstab zu einer feinen Sauce verarbeiten. Aufpassen, dass die Masse nicht anbrennt.

Ricotta in der Schüssel mit Pfeffer und Salz würzen und mit ein paar Teelöffeln Milch zu einer Creme verrühren.

Salzwasser in einem großen Topf zum Kochen bringen. Tagliatelle darin für ca. 5-6 Minuten kochen ohne um zu rühren (zerstört die Nester). Teller vorwärmen.

Mit der Schaumkelle die Tagliatellenester aus dem Wasser heben und abtropfen lassen. auf dem Teller mit der Zucchinisauce beträufeln. Etwas von der Ricottacreme in die Mitte geben und mit Walnusskern oben drauf dekorieren.

Wenn sich keine Nester mehr drehen lassen, einfach Ricottacreme neben den Nudeln anrichten und eine Walnuss obendrauf legen.

Achtung: Die Nester aus dem Wasser angeln und anrichten muss schnell gehen, das ganze kühlt hurtig ab.

Guten Appetit!