

Tagliatelle mit Weinkäse-Sauce



Leckere Pasta

Ein sehr schmackhaftes, aromatisches Gericht.

Ich bereite mit etwas Weinkäse eine Sauce zu. Natürlich wird die Sauce nicht mit Sahne, sondern passenderweise mit einem Weißwein abgelöscht. Ich peppe die Sauce mit in Butter gebratenen Lauchzwiebeln auf, gebe außerdem für etwas Farbe Petersilie hinzu und ganz zum Schluss vor dem Servieren noch einige Scheiben kleingeschnittenen Schinken.

Für die Pasta verwende ich nur beste italienische Tagliatell, die wirklich vorzüglich mundet.

Mein Rat: Wie immer wartet die Sauce auf die Pasta und nicht umgekehrt. Also wird die Pasta zur Sauce gegeben, untergemischt und dann in tiefen Nudeltellern serviert.

Zutaten für 2 Personen:

- 250 g Tagliatelle
- 250 g Weinkäse
- trockener Weißwein
- 4 Lauchzwiebeln
- eine große Portion Petersilie
- 6 Scheiben roher Schinken
- Salz
- Pfeffer
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 10 Min.

Lauchzwiebeln putzen und quer in Ringe schneiden. Schinken in Streifen schneiden. Käse in kleine Würfel schneiden. Petersilie kleinwiegen.

Pasta nach Anleitung zubereiten.

Währenddessen Butter in einem Topf erhitzen und Lauchzwiebeln schön kross darin anbraten. Mit einem großen Schuss Weißwein ablöschen. Käse dazugeben und im Wein schmelzen. Salzen und pfeffern und Sauce abschmecken.

Kurz vor dem Servieren Petersilie und Schinken dazugeben und unter die Sauce mischen.

Pasta zu der Sauce geben, gut vermischen und auf zwei tiefe Nudelteller verteilen. Servieren.