

# Käse-Tagliatelle

## Zutaten | 4 Portionen

400 g	Tagliatelle
40 g	Butter
20 g	Mehl
200 ml	Gemüsebrühe
200 ml	Sahne
200 g	Champignons
200 g	Kirschtomaten
2	Frühlingszwiebeln
200 g	Blauschimmelkäse
80 g	gekochter Schinken
½ Bund	Petersilie, fein gehackt
	Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitungszeit: 20 Min.

## Zubereitung:

- Nudeln nach Packungsanweisung in gesalzenem Wasser kochen.
- Für die Sauce die Hälfte der Butter in einem Topf zerlassen, mit dem Mehl bestäuben, einrühren und kurz aufkochen. Den Topf vom Herd nehmen, die Gemüsebrühe darin einrühren. Alles wieder erhitzen und weiterrühren bis das Mehl gebunden hat.
- Die Sahne zur köchelnden Sauce dazugeben, gut vermengen und weiter köcheln lassen.
- Champignons, Tomaten und Frühlingszwiebeln putzen und waschen. Champignons in Streifen schneiden, Tomaten halbieren und Zwiebeln in Ringe schneiden.
- Restliche Butter in einer Pfanne zerlassen und zuerst die Champignons, dann die Kirschtomaten und zuletzt die Frühlingszwiebeln nacheinander kurz anbraten.
- Blauschimmelkäse in die köchelnde Sahnesauce zerbröseln und rühren bis die Stückchen geschmolzen sind.
- Den gekochten Schinken in Streifen schneiden.
- Nacheinander das gebratene Gemüse, die gehackte Petersilie und die Schinkenstreifen in die Sahnesauce geben, vermengen und zu den Tagliatelle mit Petersilie garniert auf Tellern anrichten.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 427 g:

## Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
949 kcal	46 g	87 g	43 g	517 mg