

Tagliatelle mit Kräuter-Käse-Sauce

Zutaten | 4 Portionen

1 Bund	Basilikum
½ Bund	Petersilie
25 g	Kürbiskerne
	Salz
½	Fenchelknolle
1	Knoblauchzehe
1 EL	Olivenöl
60 ml	Weißwein
60 ml	Geflügelbrühe
350 g	Tagliatelle
80 g	Rotschmierkäse
200 ml	Sahne

Zubereitungszeit: 30 Min.

Zubereitung:

- Kräuter waschen, trockentupfen und fein hacken.
- Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett rösten, leicht salzen und abkühlen lassen.
- Fenchelknolle waschen, putzen, halbieren und in feine Streife schneiden. Knoblauch schälen und fein würfeln. Fenchel und Knoblauch mit Olivenöl in einer Pfanne dünsten, mit Weißwein und Geflügelbrühe ablöschen und 10 Minuten weich kochen bis die Flüssigkeit eingekocht ist.
- In einem großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen, Tagliatelle darin nach Packungsanweisung bissfest garen und abgießen.
- Käse in kleine Würfel schneiden, zusammen mit der Sahne zum Fenchel geben und kurz aufkochen, bis der Käse schmilzt.
- Sahne-Käse-Sauce zusammen mit den Kräutern im Mixer fein pürieren.
- Kräuter-Käse-Sauce unter die Nudeln ziehen, auf Tellern verteilen, mit den gerösteten Kürbiskernen bestreuen und mit frischen Kräutern garniert servieren.

Tipp:

Zur Bärlauch-Saison kann man auch Basilikum und Petersilie durch frischen Bärlauch ersetzen.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 225 g

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
445 kcal	29,9 g	27,7 g	12,6 g	136 mg