



Cremige Bärlauch-Nudeln

Zeit gesamt
25minZubereitungszeit
25minSchwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Bärlauch	30 g
Parmesan	60 g
Schalotten	2 St.
Butter	20 g
Weizenmehl, Type 405	20 g
Weißwein, trocken	50 ml
Frischkäse, natur	150 g
Milch	250 ml
Salz	
Tagliatelle, frisch	800 g
Zitronen	1 St.
Pfeffer, schwarz gemahlen	

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlerer Topf, SILVERCREST Monsieur Cuisine (Connect und Smart)

1. Bärlauch waschen und trocken schütteln. Parmesan in Stücke schneiden. Schalotten schälen und halbieren. In den Mixbehälter Parmesan geben und mit eingesetztem Messbecher 10 Sek./Stufe 10 zerkleinern. In eine Schüssel umfüllen.
2. In den Mixbehälter Schalotten und Bärlauch geben und mit eingesetztem Messbecher 4 Sek./Stufe 8 zerkleinern. Mit dem Spatel an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben. Butter zugeben und 2 Min./Anbratstufe garen. Dann Mehl zugeben und 2 Min./Stufe 1/100 °C anschwitzen. Weißwein, Frischkäse und Milch dazugeben und 10 Min./Stufe 1/90 °C kochen.
3. Inzwischen in einem Topf ca. 5 l Salzwasser zum Kochen bringen und Tagliatelle ca. 3 Min. bissfest garen. Anschließend in ein Sieb abgießen. Zitrone halbieren und Saft auspressen.
4. Bärlauchsauce mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Bärlauch-Nudeln auf Teller anrichten und mit Parmesan bestreut servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	962 kcal
Kohlenhydrate	164 g
Eiweiß	36 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	16 g