



Nudeln in cremiger Bärlauch-Soße

Zeit gesamt
25min

Zubereitungszeit
25min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Bärlauch	30 g
Schalotten	2 St.
Zitronen	1 St.
Butter	2 EL
Weizenmehl, Type 405	1 EL
Weißwein, trocken	50 ml
Milch	250 ml
Frischkäse, natur	150 g
Tagliatelle, frisch	800 g
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Parmesan, gerieben	4 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

großer Topf mit Deckel, Sieb, feine Reibe, Schneebesen

1. Bärlauch waschen, trocken schütteln und fein schneiden. Schalotten halbieren, schälen und in feine Würfel schneiden. Zitrone halbieren und Saft auspressen.
2. In einem Topf Butter auf mittlerer Stufe erhitzen und Schalotten darin ca. 2 Min. glasig anbraten. Mit Mehl bestäuben und ca. 1 Min. mitbraten. Mit Weißwein ablöschen und glatt rühren. Anschließend mit Milch auffüllen, Frischkäse mit einem Schneebesen einrühren und ca. 2 Min. köcheln lassen. Bärlauch zugeben und Sauce fein pürieren.
3. Inzwischen in einem Topf ca. 5 l Salzwasser zum Kochen bringen und Tagliatelle ca. 3 Min. bissfest garen. Anschließend in ein Sieb abgießen.
4. Bärlauch-Soße mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Tagliatelle in den Topf geben und mit der Sauce vermengen. Bärlauch-Nudeln auf Teller anrichten und mit Parmesan bestreut servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	915 kcal
Kohlenhydrate	161 g
Eiweiß	32 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	15 g