

Schwarzwurzelragout mit Pasta





Zubereitungszeit 20min





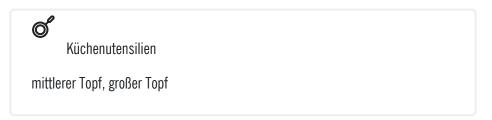
Zutaten

für 4 Portionen

Schwarzwurzel, aus dem Glas	500 g
Zwiebeln, gelb	1 St.
Petersilie, frisch	20 g
Salz	
Butter	3 EL
Weizenmehl, Type 405	2 EL
Weißwein, trocken	100 ml
Schlagsahne	200 ml
Milch	200 ml
Tagliatelle, frisch	800 g

Pfeffer, schwarz gemahlen

Zubereitung



- 1. Schwarzwurzeln zum Abtropfen in ein Sieb geben. Zwiebel halbieren, schälen und fein würfeln. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und fein hacken. Schwarzwurzeln in etwa 2 cm große Stücke schneiden.
- 2. In einem Topf Butter auf mittlerer Stufe erhitzen und Zwiebel darin ca. 2 Min. glasig anbraten. Mit Mehl bestäuben und ca. 1 Min. mitbraten. Mit Weißwein ablöschen und glatt rühren. Anschließend mit Sahne und Milch auffüllen und ca. 2 Min. köcheln lassen.
- 3. In einem Topf ca. 5 I Salzwasser zum Kochen bringen. Nudeln ins siedende Wasser geben und ca. 4 Min. bissfest garen. Schwarzwurzeln zur Sauce geben und mit Salz und Pfeffer würzen.
- 4. Pasta in ein Sieb abgießen und auf Teller anrichten. Sauce über die Pasta geben und mit Petersilie garniert servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	965 kcal
Kohlenhydrate	163 g
Eiweiß	29 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	18 g