




Tagliatelle mit cremiger Frischkäse-Tomaten-Sauce und Kräuterknusper



 Zeit gesamt
30min

 Zubereitungszeit
30min

 Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Karotten	2 St.
Zucchini	1 St.
Schalotten	2 St.
Petersilie, frisch	25 g
Rosmarin, frisch	5 g
Thymian, frisch	5 g
Zitronen	1 St.
Butterkekse	2 St.
Butter	1 EL
Salz	1 EL
Öl	1 EL
Tomaten, gehackt	250 g
Gemüsebrühe	100 ml
Frischkäse, natur	250 g
Pfeffer, schwarz	
Tagliatelle, frisch	500 g

Zubereitung



Küchenutensilien

großer Topf mit Deckel, mittlere Pfanne, Sieb, Gefrierbeutel

1. Karotten und Zucchini waschen, Enden entfernen und in ca. 1 cm kleine Würfel schneiden. Schalotten halbieren, schälen und fein würfeln. Petersilie, Rosmarin und Thymian waschen, trocken schütteln, Blätter bzw. Nadeln von den Stielen zupfen und fein hacken. Zitrone halbieren und Saft auspressen.
2. Butterkekse in einen Gefrierbeutel geben und grob zerbröseln. In einer Pfanne Butter auf mittlerer Stufe schmelzen. Gehackte Kräuter und Keksbrösel zugeben, salzen, Butter kurz aufschäumen und Pfanne zur Seite stellen.
3. In einem Topf ca. 5 l Salzwasser aufkochen. In der Pfanne 1 EL Öl auf mittlerer Stufe erhitzen und Schalotten darin ca. 2 Min. anbraten. Zucchini- und Karottenwürfel zugeben und ca. 2–3 Min. rundherum anbraten. Gemüse mit stückigen Tomaten und Gemüsebrühe ablöschen und ca. 8–10 Min. köcheln. Frischkäse einrühren und mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken.
4. Tagliatelle im kochenden Salzwasser ca. 4 Min. al dente garen. Tagliatelle in ein Sieb abgießen und mit Frischkäse-Tomaten-Sauce auf Tellern anrichten. Keksbrösel über den Tagliatelle verteilen und sofort servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	666 kcal
Kohlenhydrate	114 g
Eiweiß	24 g
Ballaststoffe	6 g
Fette	13 g