

Tagliatelle mit Möhrenjulienne bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

4 Möhren, 280 gr Tagliatelle (Bandnudeln), 4 Zwiebeln, 4 Knoblauchzehen, 4 Teelöffel Olivenöl, 20 Esslöffel Wasser, 4 Teelöffel Gemüsebrühe (Instant), Basilikumblätter (reichlich), 12 Teelöffel Crème fraîche, Pfeffer.

Die Zubereitung:

Die Möhren waschen, schälen und mit dem Sparschäler in dünne Streifen schneiden. Tagliatelle nach Packungsanweisung bissfest garen. Zwei Minuten vor Beendigung der Garzeit die Möhrenstreifen zufügen und kurz mitgaren. Abgiessen und abtropfen lassen. Die Zwiebel und die Knoblauchzehe pellen, in kleine Würfel schneiden und in dem Olivenöl glasig dünsten. Das Wasser mit der Gemüsebrühe zufügen und zum Kochen bringen. Die Crème fraîche einrühren und etwas einkochen lassen. Die Basilikumblätter klein hacken und unter die Sauce mischen. Mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen und die Sauce über die Tagliatelle geben.