

# Tagliatelle mit Lauch

Serviert mit Ricotta und Röstzwiebeln

**Pasta-Rezept mit frischem Lauch an sahniger Sauce, garniert mit Ricotta und knusprigen Röstzwiebeln. Diese Tagliatelle besticht durch Ihre Aromenvielfalt. Die knusprigen Röstzwiebeln sorgen für zusätzliche Geschmacksnuancen und eine knusprige Konsistenz. Ein schnelles und einfaches Gericht für die ganze Familie das trotzdem für Abwechslung auf dem Tisch sorgt.**

## Zutaten

- 500 g Tagliatelle
- 1 Stange Lauch
- 1 Möhre
- 3 Knoblauchzehen
- 150 g Sahne
- 60 ml Weißwein
- 200 g Parmesan
- 150 g Ricotta
- 100 g Röstzwiebeln
- Butter
- Salz
- Pfeffer

## Zubereitung

- Zunächst die Lauchstange abwaschen und abtropfen lassen, dann in dünne Streifen schneiden. Die Karotten schälen und in Scheiben schneiden. Den Knoblauch schälen und fein hacken.
- Alles zusammen mit etwas Butter in einer Pfanne andünsten.
- Das Ganze mit Weißwein ablöschen und die Sahne unterrühren, dann köcheln lassen bis der Lauch etwas weich geworden ist. Nicht zu lange, denn er sollte noch Biss haben, also lieber zwischendurch probieren.
- Die Tagliatelle nach Packungsanleitung al dente kochen.
- Nun den Parmesan reiben und unter die Sauce in der Pfanne rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und weiter köcheln lassen.
- Die Pasta in die Pfanne geben und alles gut durchrühren.
- Tagliatelle portionseise auf Tellern anrichten, ein paar Kleckse Ricotta darauf geben und mit Röstzwiebeln bestreuen.



---

Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/tagliatelle-lauch/>