

Tagliatelle mit Lauch

Zutaten

Für 4 Personen

- 500 g Tagliatelle
- 4 Stangen Lauch
- 1 Knoblauchzehe
- Olivenöl für die Pfanne
- Salz & Pfeffer
- 150 g Crème fraîche
- 70 g frisch geriebener Parmesan

Zubereitung

Die Tagliatelle bissfest kochen. Den Lauch gründlich waschen, putzen und in Ringe schneiden. Das Öl in der Pfanne erhitzen und den Knoblauch durch eine Presse hinein pressen und andünsten. Den Lauch dazugeben, salzen und pfeffern und zugedeckt 10 bis 15 Minuten dünsten, bis er weich ist. Die Crème fraîche zugeben, schmelzen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Tagliatelle unter die Lauchsauce heben und noch eine Minute garen, dann sofort servieren. Den Parmesan separat dazu reichen.