



ALLTAGS
CHEF by **Tefal**

Gemüsetagliatelle

MIT MUSKATSAHNE

Für **2 Personen** (ohne Nudeln)
oder **4 Personen** (mit Nudeln)

Zubereitungszeit: **30 Min.**
+ **10 Min.** Garen

ZUTATEN:

2 kleine Stangen Lauch (150 g)
2 Zucchini (250 g; längs geviertelt)
2 Möhren (200 g; geschält und längs halbiert)
2 EL Olivenöl
100 ml trockener Weißwein
100 ml Gemüsebrühe
200 g Schlagsahne
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
frisch geriebene Muskatnuss
4 EL fein geriebener Parmesan

nach Belieben zusätzlich 400 g Tagliatelle
(aus Hartweizengrieß)



ZUBEREITUNG:

- 1 Für die Variante mit Nudeln die Tagliatelle in Salzwasser nach Packungsanleitung garen.
- 2 Lauch längs halbieren, in 1 cm breite Streifen schneiden. Zucchini entkernen und mit dem Sparschäler/Gemüsehobel längs in feine Streifen schneiden. Möhren über die schmale Seite in Streifen schneiden/hobeln.
- 3 Öl in der Tefal Pfanne erhitzen. Sobald sich das Thermo-Signal einheitlich dunkelrot färbt, den Lauch bei starker Hitze etwa 2 Min. leicht braun braten. Die Möhren 2 Min. mitbraten. Die Temperatur reduzieren, die Zucchiniestreifen hinzufügen und weitere 2 Min. braten.
- 4 Alles mit Wein ablöschen und leicht einkochen. Brühe und Sahne angießen und das Gemüse bei mittlerer Hitze garen, bis die Möhren weich sind, aber noch etwas Biss haben. Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.
- 5 Werden gewünscht, die fertigen Nudeln unter die Gemüsetagliatelle heben. Alles auf tiefen Tellern anrichten und mit Parmesan bestreut servieren.