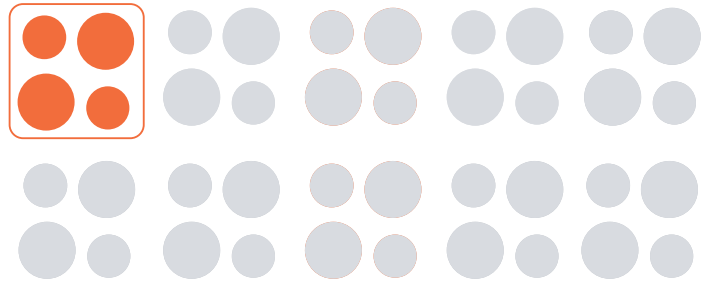
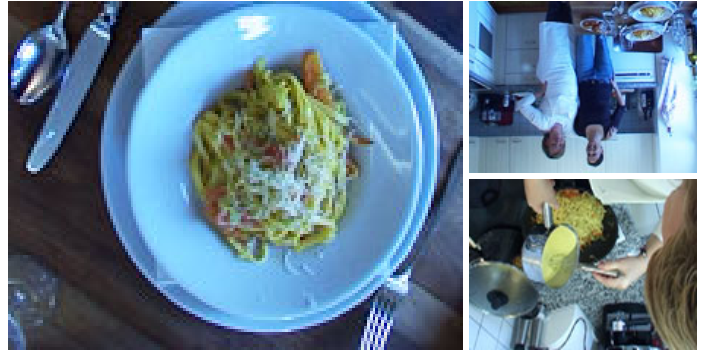


ZUTATEN



Ein "Gellingt-garantiert"-Rezept von Nicole Barras & Sylvia
**TAGLIATELLE MIT LAUCH UND
KAROTTEN AN SAFRANRAHMSAUCE**

Zutaten für 4 Personen

500 g Tagliatelle
4 Karotten
2 Stangen Lauch
2 dl Rahm
1 Safranbrühe
80 g Käse (Parmesan oder auch Bergkäse)
Olivenöl
Salz
Pfeffer

Zubereitung

1. Lauch in Scheiben, Karotten in Stäbchen schneiden. Mit etwas Olivenöl im Wok dünsten, bis das Gemüse weich ist. Mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Pastawasser aufsetzen.
3. Rahm mit Safran in eine Pfanne geben und köcheln lassen, bis er sich etwas eindickt. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Pasta im Wasser mit Salz al dente kochen. Dann mit dem Gemüse und der Sauce im Wok vermischen.
5. Mit Käse servieren.

Dazu: Lachs-Apéro-Pussiens (siehe Film)
250 g Rauchlachs mit 1,5 dl Halbrahm, 1 Spritzer Zitronensaft, etwas (Zitronen-)Pfeffer mixen und mit Salz abschmecken. Ausgewallter rechteckiger Blätterteig auslegen und mit der Masser bestreichen. Von beiden Seiten bis in die Hälfte einrollen. 20 Minuten in den Tiefkühler, dann Prussiens abschneiden (ca. 1 cm dick). Evt. mit Rahm bestreichen. 20 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad backen.

waskochen.ch

ZUBEREITUNG