

Tagliatelle «adesso basta»

**Bella Italia lässt genussvoll grüssen.
Einfach und doch so unvergesslich gut.**

Hier gilt:

Ich esse nicht einfach, ich gebe Kalorien ein Zuhause.

Zutaten

2 Knoblauchzehen
1 Peperoncino
8 reife Tomaten
4 EL Öl
320g Kalbsgeschnetzeltes
500g Tagliatelle
4 dl Rahm
1 dl Bouillon
½ Bund Bärlauch
2 EL Parmesan
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Etwa 25 Minuten

- 1** Knoblauchzehen in dünne Scheiben schneiden, Peperoncino entkernen und in feine Streifen schneiden, Tomaten in ca. 1 cm grosse Würfel schneiden.
- 2** Backofen mit Platte auf 60 Grad vorheizen. Zwei Esslöffel Öl erhitzen, das Kalbsgeschnetzelte begeben und kurz anbraten und im Backofen warm halten.
- 3** Das restliche Öl in die Pfanne geben, Knoblauch und Peperoncino goldbraun anrösten, die Tomatenwürfel begeben und kurz mitdünsten. Mit Rahm und Bouillon ablöschen und kurz aufkochen lassen.
- 4** Die Tagliatelle in Salzwasser knapp al dente kochen, abschütten und in die Sauce geben und darin fertig kochen, bis sie die gewünschte Bissfestigkeit haben. Kalbsgeschnetzeltes und Bärlauch begeben und mit Salz, Pfeffer und Parmesan abschmecken.

Tipp

Je nach Saison: Basilikum, Spinat oder Rucola anstelle von Bärlauch verwenden. Frische Tomaten durch Dörrtomaten und 2–3 Esslöffel Tomatenpüree ersetzen. Poulet anstelle von Kalbsgeschnetzeltem.

