

www.LAISEACKER.de



Tagliatelle mit Endiviennestern und Zitronencremesauce



Rezepte vom LAISEACKER

Zutatenliste (3 Personen):

1 Kopf Endivien, 250 g Tagliatelle, 1 Zitrone, 1 Knoblauchzehe, 1/2 Bund Petersilie, 2 Schalotten, 1 EL Margarine, 1 EL Mehl, 250 ml Hafersahne Cuisine, etwas Olivenöl, 2 EL Rohrohrzucker, 1 EL Kapern, 1 paar Cocktailtomaten (Deko) 1 Prise Salz, Pfeffer, Muskat, Majoran und Oregano

Zubereitung:

1. Den Salat gut abwaschen und abtropfen lassen, anschließend längs in dünne Streifen schneiden. Schalotten in feine Würfel schneiden. Knoblauch in kleine Stücke schneiden und Tomaten halbieren. Petersilie fein hacken.
2. Margarine in einem kleinen Topf erhitzen und Schalotten darin andünsten. Mehl hinzugeben und anschwitzen. Hafersahne und Saft einer Zitrone hinzugeben. Bechamel mit Salz, Pfeffer, Muskat, Oregano, Majoran und Petersilie abschmecken.
3. Nudeln im Topf nach Packungsanleitung kochen.
4. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und Knoblauch darin anbraten. Kirschtomaten hinzugeben und kurz mitbraten. Zucker hinzugeben und Knoblauch mit den Tomaten karamellisieren lassen. Tomaten und Knoblauch in eine Schüssel geben und kurz beiseitestellen.
5. Die Endivienstreifen in derselben Pfanne anbraten.
6. Aus den Nudeln und den Endivienstreifen kleine Nester formen und auf dem Teller anrichten. Bechamelsauce darüber gießen und mit Knoblauch, Kirschtomaten und Kapern servieren.

Viele weitere tolle Rezeptideen

finden Sie auf

www.laiseacker.de.



www.LAISEACKER.de