



Bunte Tagliatelle, cremig, voller frischer Frühlingskräuter

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Feischlos, gesund, preiswert, da vermisst kein Fleisch

Zutaten

- 500 g Tagliatelle
- 200 g Schmand oder Creme fraiche
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 1 Schälchen Kirschtomaten, halbiert oder geviertelt
- 1 Zucchini, geschält, entkernt, in kleinen Würfeln
- 4 El gemischte, grob gehackte Kräuter (z.B. Zitronenmelisse, Kerbel, Sauerampfer, Petersilie, Schnittlauch)
- 2 ganze Eier
- 3 El Olivenöl
- 40 g frisch geriebener Bergkäse, z. B. Appenzeller, Sbrinz oder mittel alter Gouda

Zubereitungsart

Schritt1

Die Zwiebeln mit den Zucchini Würfel in dem Olivenöl bei mittlerer Hitze hellbraun braten, dann die Kirschtomaten dazu geben, salzen, pfeffern.

Schritt2

Die Tagliatelle nach Packungsanweisung "bissfest" kochen. Abgießen, mit etwa 80 ml vom Nudelwasser und die Tagliatelle tropfnass zum Gemüse geben.

Schritt3

Die Kräuter, die Eier, Schmand und in einem hohen Gefäß mit dem Stabmixer fein pürieren, zu den

Tagliatelle geben, mengen.

Schritt4

Anrichtevorschlag:

Schritt5

Mit geriebenem Käse bestreut zu Tisch geben, dazu schmeckt ein großer, frischer Marktsalat.

Rezeptart: Nudelrezepte **Tags:** tagliatelle

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/bunte-tagliatelle-cremig-voller-frischer-fruehlingskraeuter/>