

Tagliatelle mit Shrimps, Romanesco und Frühlingslauch



- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Eine bunte, sommerliche Nudelpfanne in den italienischen Farben

Zutaten

- 250 g Hartweizen Tagliatelle
- 125 g Shrimps
- 1 Bund Frühlingslauch
- 1/2 Kopf Romanesco
- 2 kleine, gelbe Paprikaschoten
- 1 frische Chillischote
- 2 Tomaten
- 2 Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Becher Crème fraîche
- Etwas Olivenöl
- Gewürze

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Die Paprikaschoten putzen, vierteln und auf der Hautseite anbraten, herausnehmen, die Haut abziehen, grob schneiden.

Schritt3

Den Romanesco putzen, in Röschen schneiden, „al dente“ in Salzwasser blanchieren, ebenso den in 3 cm große Stücke geschnittenen Frühlingslauch.

Schritt4

Die Tomaten kurz brühen, abziehen, entkernen und in grobe Würfel schneiden

Schritt5

Der Paprikasoßenansatz:

Schritt6

Die gehackten Schalotten in Olivenöl mit dem gehackten Knoblauch anschwitzen, den vorbereiteten Paprika dazu geben.

Schritt7

Mit Salz und der fein gewürfelten Chilischote 2 - 3 min. s schmoren lassen, Crème fraiche dazu geben, 5 - 10 min. köcheln lassen und mit dem "Zauberstab" pürieren, nachschmecken.

Schritt8

Das Finale:

Schritt9

Die Tagliatelle in Salzwasser „al dente“ kochen, abgießen und mit den Shrimps zur Paprikasoße geben, ebenso das blanchierte Gemüse..

Schritt10

Nur noch kurz erhitzen, nachschmecken und in einer Auflaufform als "sommerlich, bunte Nudelpfanne" mit vielen frischen Saisonsalaten servieren

Rezeptart: Nudelrezepte **Tags:** herzhaft, schnelle pastagerichte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/tagliatelle-mit-shrimps-romanesco-und-fruehlingslauch/>