

Grüne Tagliatelle mit Knoblauchsauce

Tagliatelle verde con aglio e olio



Zutaten für 2 Personen:

150 g grüne Bandnudeln
Salz

Sauce Variante 1:

3 Knoblauchzehen
4 1/2 EL Olivenöl
1 getrocknete Peperoncini
3 EL frisch geriebener Parmesan oder Pecorino
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 EL frisch gehackte Petersilie (optional)

Sauce Variante 2:

2 EL Olivenöl
2 Knoblauchzehen
1/2 TL Chiliflocken
1/2 Tasse Gemüsebrühe
3 EL Reibekäse
4-6 EL Sahne

Bandnudeln in reichlich Salzwasser kochen. Garprobe machen, die angegebenen Garzeiten sind oft sehr kurz bemessen. Etwas Nudelwasser zurückbehalten.

Nudelsauce Variante 1:

1. Peperoncini halbieren, entkernen und fein hacken.

2. Knoblauch schälen, Keim entfernen, fein hacken und mit den Peperoncini in 3 EL Olivenöl in einer großen beschichteten Pfanne sehr langsam hellbraun anschwitzen. Mit ca. 12 EL Nudelwasser und dem restlichen Olivenöl etwas

einköcheln lassen.

3. Fertige Bandnudeln zur Sauce geben. Wenn es nicht genügend Sauce sein sollte: Noch etwas Nudelwasser zugeben. Geriebenen Parmesan oder Pecorino untermischen, salzen, pfeffern und die Bandnudeln auf heiße tiefe Teller verteilen. Optional mit Petersilie bestreuen.

Nudelsauce Variante 2:

1. Knoblauch schälen, in feine Scheiben schneiden und in 2 EL Olivenöl langsam Farbe annehmen lassen. 1/2 TL Chiliflockeniterrühren. Mit einer halben Tasse

Gemüsebrühe ablöschen, 3 EL Reibekäse und 4-6 EL Sahne zugeben und einköcheln lassen.

2. Bandnudeln und eventuell etwas Nudelwasser zugeben und untermischen.

Hinweise:

Variante 2 ist eine ganz gute Abwandlung des in Variante 1 beschriebenen traditionellen aglio e olio-Rezeptes.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 25 min, Hauptspeisen, Nudeln, vegetarisch, italienisch

Rezept: Kerstin, Foto: Walter
Stand 25.03.2017