

Tagliatelle mit Ricotta Sauce

Die Tagliatelle mit Ricotta Sauce ist ein köstliches italienisches Nudelgericht. In diesem Rezept werden die Bandnudeln mit Speck und Spargel zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 25 min



Zutaten

350 g	Tagliatelle
1 Bund	Spargel
200 g	Frühstücksspeck
100 g	Ricotta
2 EL	Olivenöl extra vergine
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Die Zubereitung der Tagliatelle mit Ricotta Sauce ist einfach und schnell. Dafür den Spargel schälen und, die holzigen Enden entfernen. Die Spitzen abschneiden und zur Seite legen. Den restlichen Spargel in Scheiben schneiden.
2. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Spargel zirka 10 Minuten rösten. Den Ricotta und Spargel in eine Schüssel geben, salzen, pfeffern und cremig mixen.
3. Den Speck in kleine Würfel schneiden in einer Bratpfanne zusammen mit den Spargelspitzen etwa 5 Minuten anbraten und von der Herdplatte nehmen.
4. Salzwasser zum Kochen bringen und die Nudeln laut Packungsanweisung al dente kochen und abgießen.
5. Die Nudeln in die Pfanne mit dem Speck geben, Ricotta-Spargel Creme hinzugeben und gut durch rühren. Nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken. In tiefe Pasta Teller anrichten und servieren.

Tipp