

Eat, letters and deco

TAGLIATELLE AN WURSTRAGOUT MIT SCHAUMRAHM

Für 4-5 Personen

♥ Hauptgericht / rassig / einfach

Zubereitungszeit: 35 min



Zutaten:

500 gr Tagliatelle

Ragout

1 EL Olivenöl

4 Emmentaler/Chilli Würste von meat4you

(Alternativ Schweinsbratwürste)

4 dl Bratensauce (Fertigprodukt)

etwas Knoblauchpulver und Pfeffer aus der Mühle

etwas frischer Peterli

Rahmschaum

2 Eiweisse

1 Msp Salz

2 EL Vollrahm

Zum Fertigstellen

100 gr Parmesanspähne (gehobelt)

etwas Röstzwiebeln

Zubereitung:

1. Die Tagliatelle in Salzwasser al dente kochen.
2. Die Wurstmasse aus der Haut drücken und mit einer Gabel das Fleisch etwas zerdücken.
3. In einer Bratpfanne das Öl erhitzen und die Wurstmasse überall bei hoher Hitze anbraten. Die Bratensauce dazu geben und auf mittlerer Stufe köcheln lassen. Den Peterli und das Knoblauchpulver, sowie mit etwas Pfeffer abschmecken. Warm halten.
4. Das Eiweiss mit dem Salz steif schlagen und danach den Rahm vorsichtig unterheben.
5. Anrichten; Vom Salzwasser der Pasta 2 EL unter die Nudeln mischen, dann das Ragout zufügen und alles gut vermischen. In vorgewärmte Teller geben. Ein Klecks Schaumrahm obendrauf und etwas Röstzwiebeln darüber streuen. Sofort servieren!

Ein genial einfaches und so köstliches Pastarezept...meine Familie und ich liebt dieses Gericht! Frisch zubereiten!

Tipp: Reste lassen sich in der Bratpfanne mit etwas Butter gut nochmals erhitzen, das Röstaroma bekommt ihm ganz gut!

Gutes Gelingen und liebe Grüsse, eure

Belinda K.