



Unsere Rezept-Empfehlungen
Le nostre gustose ricette



Tagliatelle mit geschmolzenem Graukäse

Tagliatelle con "Graukäse"

Zutaten (für 4 Personen):

400 g Tagliatelle
2 EL Butter
200 g Graukäse, in Würfel geschnitten
100 g Sahne
Kräutersalz
Pfeffer aus der Mühle
1 EL Petersilie, fein gehackt
4 EL Walnüsse, gehackt

Ingredienti (per 4 persone):

400 g di tagliatelle
2 C di burro
200 g di Graukäse, tagliato a dadini
100 g di panna
sale alle erbe
pepe fresco appena macinato
1 C di prezzemolo sminuzzato
4 C di noci tritate grossolanamente

Zubereitung:

Nudeln kochen und abseihen.
Butter in einem Topf zergehen lassen.
Etwa die Hälfte des Graukäses zufügen, kurz schmelzen lassen und mit Sahne aufgießen. Würzen und sofort die Tagliatelle zufügen, gut schwenken und auf Teller anrichten.
Den restlichen Graukäse darüber verteilen und mit Petersilie und Walnüssen garniert servieren.

Rezept:

Rita Bernardi, Gesundheitsberaterin
und Kochbuchautorin

Preparazione:

Cuocere le tagliatelle in abbondante acqua salata e poi scolare.
Lasciar scogliere il burro in una pentola, aggiungere ca. la metà del "Graukäse" e lasciare che fonda, unire anche la panna. Aggiungere il sale alle erbe ed il pepe e subito dopo anche le tagliatelle, amalgamare bene e disporre nei piatti.
La rimanente parte del "Graukäse" va suddivisa ed aggiunta assieme al prezzemolo ed alle noci ai piatti che saranno poi pronti da servire.

Ricetta:

Rita Bernardi, consulente per la salute
e autrice di libri di cucina

