

# SPITZKOHL-TAGLIATELLE AN PAPRIKA-RAHM

---

## Zutaten (4 Personen)

- 1 kleiner Spitzkohl, ca. 500 g
- Salz
- 2 Frühlingszwiebeln
- 2 Esslöffel Butter
- 1 dl Weisswein
- 1.5 dl Gemüsebouillon
- 250 g Tagliatelle
- 1 Bund Schnittlauch
- 100 g Crème fraîche
- 2 TL Paprika edelsüss
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitung

Den Spitzkohl längs vierteln und den Strunk herausschneiden. Dann das Gemüse quer in die gleiche Breite wie die Tagliatelle schneiden. In ein Sieb geben, mit etwas Salz mischen und gut 5 Minuten stehen lassen.

Die Frühlingszwiebeln rüsten. Die weissen Knollen fein hacken, das Grün in dünne Ringe schneiden.

In einer grossen Pfanne die Butter erhitzen. Die Frühlingszwiebeln mitsamt Grün darin andünsten. Den Spitzkohl beifügen und 3–4 Minuten mitdünsten. Mit dem Weisswein ablöschen und diesen fast vollständig einkochen lassen. Dann die Bouillon beifügen und den Spitzkohl zugedeckt 10 Minuten dünsten.

Inzwischen reichlich Wasser für die Tagliatelle aufkochen. Das kochende Wasser salzen, die Nudeln hineingeben und nur gerade ganz knapp bissfest garen; sie ziehen später mit dem Spitzkohl noch nach.

In dieser Zeit den Schnittlauch in Röllchen schneiden. Die Crème fraîche mit dem Paprika verrühren und die Mischung leicht salzen.

Die Nudeln abschütten und gut abtropfen lassen. Mit dem Paprika-Rahm zum Spitzkohl geben, alles gut mischen und noch etwa 3 Minuten leise kochen lassen. Am Schluss den Schnittlauch untermischen und die Spitzkohl-Nudeln wenn nötig mit Salz und Pfeffer abschmecken. In tiefen Tellern anrichten und nach Belieben einen kleinen Klacks Crème fraîche daraufgeben. Sofort servieren.

**Eine leichte, aber auch sättigende Mahlzeit für schnelle Geniesser.**



*LaCucina*