



Schwarzwurzelragout mit Pasta

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Schwarzwurzel, aus dem Glas	500 g
Zwiebeln, gelb	1 St.
Petersilie, frisch	20 g
Salz	
Butter	3 EL
Weizenmehl, Type 405	2 EL
Weißwein, trocken	100 ml
Schlagsahne	200 ml
Milch	200 ml
Tagliatelle, frisch	800 g
Pfeffer, schwarz	

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlerer Topf, großer Topf

1. Schwarzwurzeln zum Abtropfen in ein Sieb geben. Zwiebel halbieren, schälen und fein würfeln. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und fein hacken. Schwarzwurzeln in etwa 2 cm große Stücke schneiden.
2. In einem Topf Butter auf mittlerer Stufe erhitzen und Zwiebel darin ca. 2 Min. glasig anbraten. Mit Mehl bestäuben und ca. 1 Min. mitbraten. Mit Weißwein ablöschen und glatt rühren. Anschließend mit Sahne und Milch auffüllen und ca. 2 Min. köcheln lassen.
3. In einem Topf ca. 5 l Salzwasser zum Kochen bringen. Nudeln ins siedende Wasser geben und ca. 4 Min. bissfest garen. Schwarzwurzeln zur Sauce geben und mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Pasta in ein Sieb abgießen und auf Teller anrichten. Sauce über die Pasta geben und mit Petersilie garniert servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	965 kcal
Kohlenhydrate	163 g
Eiweiß	29 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	18 g