

TAGLIATELLE MIT ROTKOHL-KÜRBIS-SAUCE



Menù-Zutaten

300 g Crema di zucca (Kürbiscreme) - ECOK
330 g Radicchio rosso alla griglia (Gegrillter roter Radicchio) - TF1X

Zutaten

n.B. Salz und Pfeffer
250 g Tagliatelle
50 g Butter
n.B. Zwiebel
n.B. Salbei
50 ml Sahne

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Für 6 Personen

Die Zwiebel in der Butter bei schwacher Hitze anbraten. Den gegrillten roten Rotkohl fein hacken. Die Kürbiscreme in den Topf geben und gut verrühren, Salbei, Pfeffer und Salz hinzufügen. 10 Minuten kochen lassen, bis sie die richtige Dichte erreicht hat. Die Nudeln bissfest abgießen und mit der Sauce vermischen.