

Rezept 022 : Tagliatelle mit Fisolen und Tomaten

Zutaten :

400 g Tagliatelle mit Ei
300 g Fisolen
6 Stk. Eiertomaten
1 Knoblauchzehe
150 ml Schlagobers
Parmesan
Basilikum

Zubereitung :

Die Tagliatelle laut Anleitung kochen.

Die Fisolen waschen, die Enden abschneiden und in Salzwasser bissfest kochen.

Die Tomaten halbieren, Kerne und Saft ausdrücken und in grobe Stücke zerteilen, salzen, pfeffern.

Die Knoblauchzehe schälen und im Schlagobers kurz aufkochen, danach den Knoblauch herausnehmen.

Die gekochten Fisolen und die zerteilten Tomaten zum Schlagobers dazugeben und einkochen lassen.

Danach mit Basilikum, Salz, Pfeffer abschmecken und die Tagliatelle darunter mischen, mit geriebenem Parmesan servieren.

Guten Geschmack !