



Tagliatelle mit Möhren & Salbei Butter

250g	Tagliatelle (breite Bandnudeln)
400g	Möhren
60g	Bio Butter
30g	Walnüsse
ca.10	Frische Salbeiblätter
1/2	Frische Pepperoni
80g	Parmesan Käse
	Pfeffer & Salz

Zubereitung 2 – 3 Personen

1. Möhren waschen, schälen und mit dem Sparschäler längs in dünne Streifen schneiden oder auf einer Gemüse-Mandoline längs hobeln.

Reichlich Salzwasser aufkochen.

Tagliatelle laut Packung kochen. Während der letzten 2 Minuten der Garzeit die Möhren dazugeben.

2. Inzwischen in einer großen Pfanne mit hohem Rand die Butter erhitzen, bis sie aufschäumt. Walnuskerne und Salbeiblätter grob hacken, zur Butter geben und bei schwacher Hitze 2 Minuten braten. Mit Salz, klein geschnittener Pepperoni und einer guten Prise Pfeffer herzhaft würzen. Die Pfanne beiseite stellen.

3. Nudeln samt Möhrenstreifen in ein Sieb gießen und gründlich abtropfen lassen, die Tagliatelle - Möhren unter die Buttermischung heben.

Den Käse darüber streuen, unterheben und die Pasta sofort servieren.