



Tagliatelle in Spargelcremesauce mit Jakobsmuscheln im Speckmantel

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.



ZUBEREITUNG DER SAUCE

150 g	grüne Spargeln	unteres Ende abschneiden und wenn nötig schälen und in 1,5 - 2 cm grosse Stücke schneiden
1	Zwiebel, klein	schälen, fein hacken und in
20 g	Butter	anschwitzen, Spargelstücke zugeben und mitdünsten,
2 dl	Rahm	und
1 dl	Hühnerbouillon	aufgiessen und 15 Minuten köcheln lassen, mit abschmecken
	Salz und Pfeffer	in kaltem Wasser auflösen und die Sauce binden.
	Maizena	warmstellen
100 g	Kirschtomaten	waschen, vierteln und zugeben

ZUBEREITUNG DER JAKOBSMUSCHELN

8	Jakobsnüsse	abspülen, trocken tupfen und in
8	Specktranchen	einzelnen einwickeln.
1 EL	Olivöl	in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen und die Jakobsmuscheln mit
etwas	Rosmarin und Thymian	beidseitig anbraten, mit
	Salz und Pfeffer	würzen.
einige	Rosmarinzweiglein	für die Garnitur beiseite legen

ZUBEREITUNG DER PASTA

200 g	Tagliatelle	in reichlich Salzwasser für ca. 6 Minuten AL Dente (bissfest) kochen, öfters umrühren, dann abseihen.
		Die Tagliatelle in der heißen Sauce kurz durchschwenken.

ANRICHTEN

Die Tagliatelle auf den vorgewärmten Tellern verteilen, je 2 gebratenene Jakobsnüsse neben den Nudeln platzieren und mit Rosmarinzweigen garnieren

