Tagliatelle mit Bärlauch

Frühlingsrezept

Rezept für 2 Personen

* 250 g Tagliatelle (oder Bandnudeln)
* 100 g Schwarzwälder Schinken
* 1 Bund Bärlauch
* 1 -2 El. Creme fraiche
* Butter
* Salz, Pfeffer
* ½ Chilischote (nach Bedarf)

**Zubereitung**

Den Bärlauch waschen, abtropfen lassen und grob hacken. Die Schalotte schälen und fein hacken. Schinken in Streifen schneiden. Die Tagliatelle nach Vorschrift kochen und abtropfen lassen.

In der Zwischenzeit in einer Pfanne die Butter aufschäumen lassen und darin die Schalotte, bei Bedarf auch die fein gehackte Chilischote andünsten lassen. Dann den Bärlauch zugeben und bei geringer Hitze kurz mitdünsten. Die Creme fraiche unterrühren und kurz aufkochen lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Variante für Vegetarier:**

*Anstatt des Schinkens 1 Tomate häuten, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Kurz zusammen mit dem Bärlauch andünsten, die Würfel sollten nicht zerfallen*!

Zuletzt die Tagliatelle und die Schinkenstreifen zugeben und 2-3 Minuten zusammen erhitzen.

Auf vorgewärmten Tellern servieren.

Guten Appetit!