

## One Pot Pasta: Cremige Tagliatelle mit getrockneten Tomaten

VORBEREITEN

5  
Min.

ZUBEREITEN

15  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 4 Portionen

400 g Tagliatelle  
1 Esslöffel Butter  
3 Knoblauchzehen  
1 l Hühnerbrühe  
50 g getrocknete Tomaten  
50 g Parmesan  
400 ml Milch  
Salz, Pfeffer

Knoblauch, Parmesan und etwas Olivenöl – mit diesen Zutaten kannst du so einiges anstellen. Dazu kommen Tagliatelle, Brühe, etwas Milch und Butter. Und fertig ist eine unglaublich cremige One Pot Pasta. Getoppt wird das Ganze von getrockneten Tomaten – zum Reinlegen gut!

- 1 -

Getrocknete Tomaten klein schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken.

- 2 -

1 TL Butter in einem Topf erhitzen und Knoblauch 1-2 Minuten anbraten. Hühnerbrühe, Milch, Tagliatelle und getrocknete Tomaten in den Topf geben, abdecken und zum Kochen bringen. Pasta umrühren und Deckel aufsetzen. Hitze reduzieren und 10-15 Minuten köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren.



- 3 -

Pasta mit Salz und Pfeffer würzen und mit frisch geriebenem Parmesan servieren.