



# Krémés cukkinis-paradicsomos tagliatelle

🕒 20–30 Perc 🍷🍷🍷

## Elkészítés

- 1 Hámozzuk meg és aprítsuk fel a vöröshagymát. A cukkinit vágjuk vékony csíkokra. Mossuk meg a paradicsomokat. Főzzük a tésztát al dentére a csomagoláson lévő utasítások szerint.
- 2 Közben hevítjük fel az olajat egy serpenyőben, pirítsuk meg a hagymát és a cukkinit, majd öntsük fel a fehérborral, és lazítsuk fel a serpenyőre tapadt darabkákat. Adjuk hozzá a tejszínt, és nagy lángon forraljuk, amíg sűrű szószt nem kapunk.
- 3 Forgassuk a krémbe a tésztát és fűszerezzük Veggy Classic fűszerkeverékkel és frissen őrölt fekete borssal. A tetejét szórjuk meg reszelt parmezánnal.
- 4 Egy másik serpenyőben gyorsan pirítsuk meg a koktélpáradicsomokat, és szórjuk az elkészült cukkinis tésztára.

## Összetevők 4 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

|          |                               |
|----------|-------------------------------|
| 1 db     | Vöröshagyma                   |
| 2 db     | Cukkini                       |
| 250 g    | Koktélpáradicsom              |
| 250 g    | Tagliatelle                   |
| 4 tk.    | Olívaolaj                     |
| 100 ml   | Fehérbor                      |
| 250 g    | Habtejszín                    |
| 50 g     | Parmezán                      |
| 1 csomag | ♦ Veggy Classic fűszerkeverék |
| 1 csipet | ♦ Feketebors, egész           |

