Krémes 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 hevítsük 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 koktélparadicsomokat, és szórjuk az elkészült cukkinis tésztára.

Összetevők 4 fő részére

= Kotányi Produkte

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