

# Tagliatelle mit heller Gemüse-Speck-Sauce



Tagliatelle mit einer leckeren Gemüse-Speck-Sauce

Dies ist ein farbenfrohes Pasta-Gericht, das seinen besonderen Geschmack durch die hinzugefügten Kapern erhält, die in einer leicht sauren Marinade eingelegt sind. Unterstützt wird das durch das Hinzufügen von ein wenig trockenem Weißwein am Ende der Zubereitung. Ein frisches Sommergericht. Die Zutaten sind für eine Person.

**Zutaten:**

125 g Tagliatelle oder Bandnudeln  
50 g Speck  
100 g frische Champignons  
 $\frac{1}{2}$  kleine Stange Lauch  
 $\frac{1}{2}$  Tomate  
1 Schalotte  
1 Zehe Knoblauch  
30 g Kapern  
 $\frac{1}{2}$  thailändische rote Chilischote  
1 Zweig frische Petersilie  
100 ml Gemüsefond  
100 ml Sahne  
trockener Weißwein  
Butter  
Salz  
Pfeffer  
Parmesan  
Olivenöl

**Zubereitungszeit:** 30 Min.

Schneiden Sie Speck, Champignons, Lauch, Tomate, Schalotte, Knoblauch und Chilischote in kleine Stücke bzw. Streifen. Geben Sie etwas Butter in einen kleinen Topf und braten Sie alles darin an. Parallel dazu kochen Sie die Tagliatelle bzw. Bandnudeln. Hat der Speck und das Gemüse ein wenig Flüssigkeit gezogen, geben Sie die Kapern hinzu, dann den Gemüsefond und die Sahne. Köcheln Sie alles 10–20 Min. Geben Sie einen Schuss trockenen Weißwein hinzu und schmecken alles mit Salz und Pfeffer ab.

Servieren Sie die Pasta in einem tiefen Teller mit der Sauce und geben Sie oben die kleingeschnittene Petersilie darauf. Bei Bedarf mit frisch gemahlenem Koriander würzen und geriebenen Parmesan und einige Tropfen Olivenöl daraufgeben.