



Tagliatelle mit Zucchini und Karotten

Habt ihr auch so Teile in euren Schränke, welche ihr selten bis nie verwendet? Ich habe massiv reduziert. Wenn ich etwas sehe, frage mich x-Mal, brauche ich das wirklich?

So ein Teil ist bei mir der Spiralschneider.

Eigentlich eine gute Sache, doch ich setze ihn definitiv zu wenig ein. Als es mir wieder in die Hände geriet wusste ich, dass ich damit bereits ein Rezept gemacht und publiziert hatte. Dies war ziemlich am Anfang meiner Blogbeiträgen.

Da mir der eine oder andere Punkt im Rezept nicht mehr so wirklich zusagte, habe ich das Rezept überarbeitet und neue Bilder davon gemacht. Denn nicht nur das Rezept sagte mir nicht mehr zu, sondern auch mein Stil des Fotografierens hat sich verändert.

Zubereitung: 30 Min.

Zutaten für 4-6 Personen

2 EL Olivenöl oder Öl nach Wahl
400 g Hackfleisch (Faschiertes)
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
300 g Karotten
400 g Zucchini
400 g Nudeln
150 g [Stracchinio-Käse](#)*
500 g Fleischbrühe
Salz und Pfeffer nach
250 g Cherrytomaten (Cocktailtomaten)
50 g Parmesan

Zubereitung

Knoblauch und Zwiebel fein hacken. Karotten schälen und mit einem Spiralschneider zu langen Spaghetti schneiden. Wer keinen Spiralschneider hat, nimmt den Sparschäler. Das Gleiche wird mit den Zucchini gemacht. Cherrytomaten (Cocktailtomaten) waschen und halbieren.



In einer Bratpfanne das Olivenöl erhitzen und Hackfleisch krümelig anbraten. Die gehackte Zwiebel und Knoblauch zum Fleisch geben und ca. 1 Minute mitbraten.

Mit der Fleischbrühe ablöschen. Die Pfanne zudecken und auf mittlere Stufe ca. 5 Minuten kochen lassen. Zucchini- und Karottenspiralen plus die halbierten Cherrytomaten (Cocktailtomaten) dazugeben und während ca. 20 Minuten kochen lassen.

In der Zwischenzeit in einer zweiten Pfanne Salzwasser aufkochen und die Tagliatelle darin nach Packungsangaben gar kochen.

Das Fleisch mit dem Gemüse zwischendurch rühren. Zum Schluss den Stracchino-Käse untermischen und gut verrühren/vermischen. Es sollten keine Klümpchen in der Sauce zu sehen sein. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Bevor die Tagliatelle durch sind, diese zur Hackfleisch/Gemüse Masse geben und die restlichen 2 – 3 Minuten darin kochen lassen. So können sich die Nudeln und das Fleisch gut miteinander Vermengen.

Vor dem Servieren Parmesankäse über die Nudeln reiben und heiss servieren.

*Stracchino-Käse ist ein geschmacksneutraler italienischer Streichkäse. Als mögliche Alternative könnte man Philadelphia-Käse verwenden.

