

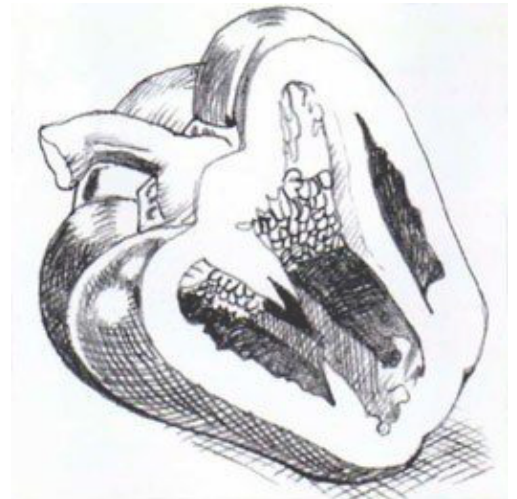
GRENZENLOS KOCHEN

GEMÜSETAGLIATELLE

WIE NICKI SIE UNS ZAUBERT...

Zutaten (6 Personen)

3 - 4 Stk. Chicoree	1 kleiner Bund Petersilie
2 Fenchel	1 Chilli-Schote
2 rote Paprika	Salz & Pfeffer
2 gelbe Paprika	geriebener Parmesan
6 EL Olivenöl	500 gr Tagliatelle
3 Zehen Knoblauch	



Das Gemüse in lange, dünne Streifen schneiden.

Den Knoblauch klein schneiden und kurz anbraten.

Dann nach und nach das Gemüse einzeln ca. 10 Minuten anbraten.

Wer Chilli mag, kann diesen zusammen mit den Paprikastreifen anbraten.

Das gesamte Gemüse zusammenn in der Pfanne für ca. 5 - 8 Minuten auf niedriger Stufe weiterbraten.

Nach Geschmack salzen und pfeffern.

Tagliatelle al dente kochen, abgießen und unter das Gemüse mischen.

Die Petersilie kleinhacken und zu der Nudel-Gemüse-Mischung geben.

Nicht vergessen: Jede Menge frisch geriebenen Parmesan!