



# Tagliatelle Verde in feiner Kohlrabi-Mascarpone-Soße mit Chiliflocken, Parmesan und Korbekraut

**Nährwerte** pro Person:

Kalorien **634 kcal**

Kohlenhydrate **53 g**

Fett **40 g** / Eiweiß **19 g**

Stufe 1 30 min

GUTEN  
APPETIT!



## Zutaten

2 Personen  
(für 4 Personen  
alle Zutaten  
verdoppeln)

Tagliatelle Verde **250 g**

Mascarpone **125 g**

Kohlrabi **1**

Parmesan **20 g**

Schalotte **1**

Kerbel **5 g**

Chiliflocken **1 g**

KNORR Bouillon PUR  
Gemüse **½ Topf**

Knoblauch (solo) **⅓**

Gut im  
Haus  
zu haben



1

- **Schalotte** und **Knoblauch** abziehen und fein hacken.
- **Kohlrabi** schälen und in feine Würfel schneiden.
- ½ Topf **KNORR Bouillon PUR Gemüse** in 200 ml kochendem Wasser auflösen.

2

- Reichlich Salzwasser in einem großen Topf zum Kochen bringen.
- 1 TL **Olivenöl** und 1 TL **Butter** in einer großen beschichteten Pfanne erwärmen.
- **Schalotte** darin ca. 3-4 Min. bei schwacher Hitze garen.

3

- **Knoblauch**, **Kohlrabiwürfel** und je nach gewünschter Schärfe **Chiliflocken** zugeben und bei schwacher Hitze ca. 4-6 Min. offen garen lassen.
- Mit der vorbereiteten **KNORR Bouillon PUR Gemüse** ablöschen und ca. 5-6 weitere Min. zugedeckt garen.

4

- Währenddessen: **Tagliatelle** nach Packungsangabe bissfest garen.
- **Kerbel** grob hacken.
- **Mascarpone** und die Hälfte des **Kerbels** unter den **Kohlrabi** heben.
- 2-3 Min. weitere Min. offen garen, bis eine cremige Soße entstanden ist.

5

- Mit **Salz** und **Pfeffer** abschmecken.
- **Tagliatelle** abgießen (dabei etwas Nudelwasser auffangen).
- **Tagliatelle** erneut in den Topf geben und bei schwacher Hitze auf die Herdplatte setzen.

6

- Soße zugeben und alles vorsichtig vermischen (falls die Soße zu dick wirkt, einfach etwas von dem Nudelwasser unterrühren).
- **Tagliatelle Verde** auf Tellern verteilen und nach Belieben mit geriebenem **Parmesan** und restlichem **Kerbel** bestreut genießen.