

Pfannen-Genuss „Käse-Lauch“ mit grünen Tagliatelle und Honig-Sesam-Möhren

1 bis 2 Packungen WIESENHOF Pfannen-Genuss „Käse-Lauch“
50 ml Weißwein trocken
1 Becher Sahne
1 Becher Schmand
1 Bund Fingermöhrchen
1 EL Honig
1 EL Sesam
1 EL Olivenöl
1 Prise Chilipulver
Grüne Tagliatelle
Petersilie

Schritt 1

Möhren schälen, etwas grün dran lassen, 2 - 3 Minuten im Salzwasser bissfest blanchieren und danach im kalten Wasser abschrecken.

Schritt 2

Das Geschnetzelte in einer Pfanne scharf anbraten, mit Weißwein ablöschen und die Sahne und den Schmand zugeben. Das Ganze auf kleiner Stufe köcheln und reduzieren lassen, dass eine sämige Sauce entsteht, mit Salz, Pfeffer und Chilipulver abschmecken.

Schritt 3

In der Zwischenzeit einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und die Tagliatelle al dente garen.

Schritt 4

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Möhrchen mit dem Honig und dem Sesam glasieren.

Schritt 5

Petersilie hacken. Tagliatelle abgießen, in der Tellermitte anrichten und das Geschnetzelte darauf geben. Fingermöhrchen außen herum schön anrichten, mit der frischen Petersilie bestreuen.