



# Bärlauchpasta mit Chäsirahm

## Unser Hausrezept:

Für 4 Personen

2	Schalotten
2 EL	Vitaöl
1 dl	Weisswein
100 g	Bärlauch
5 dl	Chäsirahm
500 g	Tagliatelle
	Salz, Pfeffer

## Zubereitung

Schalotten schälen und fein hacken. Den Bärlauch in feine Streifen schneiden.

In einer Pfanne das Vitaöl erhitzen, die Schalotten kurz andünsten und mit Weisswein ablöschen.

Den Weisswein etwas einkochen lassen, dann den Chäsirahm und  $\frac{2}{3}$  des Bärlauches dazugeben.

Alles aufkochen und anschliessend pürieren.

Tagliatelle im Salzwasser «al dente» kochen, abgiessen und zur Sauce geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Jetzt den restlichen Bärlauch dazugeben, alles gut vermischen und mit Sbrinz servieren.