

Tagliatelle mit Tintenfischen

Zutaten für: 4 Portionen

470		Kalorien pro Portion
320	Gramm	Frische Tagliatelle
350	Gramm	Kleine Tintenfische
1	Glas	Weisswein
3	Essl.	Gehackte Tomaten
1		Zwiebel
		Petersilie
		Olivenöl
		Salz und Pfeffer nach Belieben

Anleitung:

Tagliatelle mit der Nudelmaschine zubereiten oder Vertigprodukt. Braten Sie die klein gehackte Zwiebel mit etwas Öl in einer Pfanne an. Schneiden Sie die kleine Tintenfische in Streifen. Geben Sie diese dann zur Zwiebel und fahren Sie mit dem Anbraten fort. Geben Sie nun den Weisswein hinzu und lassen Sie ihn verdampfen. Schliesslich fügen Sie die drei Löffel klein gehackte Tomaten, Salz und Pfeffer hinzu und lassen alles für zirka zwanzig Minuten leicht kochen. In der Zwischenzeit kochen Sie die Tagliatelle und geben Sie diese nach dem Kochen in die Sosse. Heiss und mit etwas Petersilie nach Belieben servieren.