



ZUTATEN

400g Tagliatelle Pasta
 125g Butter
 2 Knoblauchzehen
 250g Ricotta
 100g geriebener Parmesan
 200g Frischkäse
 100ml Sahne
 60ml Milch
 200g Cherrytomaten
 Salz

REZEPT: PASTA ALFREDO

1. Tagliatelle bissfest kochen
2. Butter in einem großen Topf schmelzen, Knoblauch pressen und in Butter andünsten
3. Ricotta, Parmesan, Frischkäse, Sahne und Milch zufügen und köcheln lassen
4. Pasta abtropfen lassen, zu der Soße geben und miteinander vermengen
5. Cherrytomaten vierteln, zu der Pasta geben und alles mit Salz abschmecken

REICHT FÜR 4 PERSÖNLICHEN
 DAUERT 30 MINUTEN



MEIN TIPP:

Super schmeckt diese Pasta mit gebratener Hähnchenbrust, die vorher mit Öl und Knoblauch mariniert wurde.

NOTIZEN

