



## Tagliatelle mit Lauch und Speck

Das kann man von der italienischen Küche lernen: Einfache Gerichte sind oft die Besten. Mit Lauch, Speck und Rahm mutet das Rezept zwar einfach aber nicht sehr italienisch an, doch kann das währschafte Trio auch anspruchsvolle Geniesser\*innen zum Schwelgen bringen. Es ist schnell zubereitet und wer mag, gibt reichlich Käse dazu und legt ein Spiegelei obendrauf.

### Zutaten (1 Portion)

100g Lauch mit viel Grün  
80g Bratspeck in Tranchen  
1 Knoblauchzehe  
5cl Vollrahm  
80g Tagliatelle  
Salz und Pfeffer  
Bratbutter

### Zubereitung

Lauch je nach Dicke 4-5 mal der Länge nach durchschneiden und quer zu kleinen Schnipseln schneiden. Knoblauch grob hacken. Beides in Bratbutter bei mässiger Temperatur ca. 5 Minuten dünsten. Ca. 5cl Wasser zugeben und nochmals 5 Minuten köcheln lassen, bis der Lauch weich ist. Vollrahm zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Während die Sauce köchelt, Tagliatelle in Salzwasser weich kochen.

Speck in schmale Streifen schneiden.

Kurz vor dem Anrichten, Speck in der trockenen Bratpfanne anrösten.

Tagliatelle zur Sauce geben, gebratener Speck zugeben und alles gut vermischen.

Anrichten und nach Belieben Käse (Parmesan, Sbrinz) darüber reiben und ein Spiegelei darauflegen.





