GemüseLiebe
Vom Beet in die Kiste.

- Rezept der Woche –

Pasta mit Zuckerhut Sauce

Zutaten für zwei Personen

- 250 g Zuckerhut
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 250 ml Sahne
- 100 -150 ml Gemüsebrühe
- 300 g Pasta (z.B. Penne)
- ein Schuss Sojasoße
- Öl zum Braten, Salz, Pfeffer
- Parmesan

Zubereitung

- Die Pasta in einem Topf mit Salzwasser nach Packungsanleitung kochen
- Währenddessen den Knoblauch und die Zwiebel fein würfeln und in einer großen Pfanne glasig braten
- Danach den Zuckerhut von der Spitze bis zum Strunk in feine Streifen schneiden. Alles mit in die Pfanne geben, kurz anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen
- Anschließend mit einem Schuss Wasser ablöschen und kurz köcheln lassen
- Die Gemüsebrühe beigeben und auf niedriger Flamme köcheln lassen
- Wenn der Zuckerhut stark eingefallen ist, die Schlagsahne dazugeben und mit einem Schuss Sojasosse abschmecken
- Köcheln lassen, bis die Nudeln fertig sind. Danach die Nudeln in Tellern anrichten, die Zuckerhut-Sauce darüber und mit dem Parmesan bestreuen

Guten Appetit!