

Italienische Rezepte

Pasta Penne Mit Gemüse & Creme Fraiche

Gattung: Teigwaren, Gemüse, Pasta, Teigwaren, Nudeln, Italien

2	Bund	Frühlingszwiebeln	400 g	Gemüsefond
100 g		Möhren	125 g	Creme Fraiche
3		Knoblauchzehen	400 g	Penne Rigate
100 g		Schalotten		Salz, Pfeffer
1		Zitrone	4	Majoranzweige
10 g		Butter	100 g	Frisch geriebener Parmesan
1	Essl.	Olivenöl		

1. Die Frühlingszwiebeln putzen, längs vierteln und in feine Blättchen schneiden. Möhren schälen und fein würfeln. Knoblauch und Schalotten pellen und getrennt fein würfeln. Von der Zitrone die Schale fein abreiben und den Saft auspressen.
2. Butter und Öl in einer grossen Pfanne erhitzen. Schalotten und Knoblauch darin andünsten. Mit Gemüsefond ablöschen und auf 1/3 einkochen lassen. Creme fraiche unterrühren. Möhrenwürfel dazugeben und bei mittlerer Hitze 4-5 Minuten garen.
3. Penne nach Packungsanweisung in kochendem Salzwasser bissfest garen, abgiessen und abtropfen lassen, dabei 1 kleine Kelle Nudelwasser in eine vorgewärmte Schüssel geben. Majoranblättchen abzupfen und grob hacken.
4. Frühlingszwiebeln, Zitronenschale und Penne in die Sauce geben. Mit Salz, Pfeffer und 1 El Zitronensaft würzen und unter Wenden kurz erwärmen.
5. Pasta in die vorgewärmte Schüssel mit dem heißen Nudelwasser geben, Majoran untermischen, Parmesan darüber streuen und sofort servieren.