

Nudelrösti mit Möhrensauce (Single)

Zutaten für: 1 Rezept

100	Gramm	Spaghettini
	Etwas	Salz
1	klein.	Schalotte
2	klein.	Möhren
1/2	Essl.	Butter
50	ml	Gemüsebrühe (Instant)
1	Essl.	Crème fraîche
1	Messersp.	Cayennepfeffer
1/4	Bund	Basilikum
60	Gramm	Zucchini
1		Frisches Ei
	Etwas	Schwarzer Pfeffer aus Der Mühle
1	Essl.	Butterschmalz

Anleitung:

1. Die Spaghettini einmal durchbrechen und in einem großen Topf in reichlich Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest kochen. Die Spaghettini abgießen und gut abtropfen lassen.
2. Die Schalotte schälen und würfeln. Die Möhren waschen, putzen und in Stücke schneiden. Die Butter in einem Topf zerlassen und darin Schalotte und Möhren anbraten.
3. Die Gemüsebrühe zugießen und alles zugedeckt bei schwacher Hitze 10?15 Minuten weich garen. Die Möhren mit dem Stabmixer pürieren. Die Crème fraîche unterrühren und die Sauce mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken.
4. Das Basilikum waschen, trockentupfen, die Blättchen hacken und unter die Möhrensauce heben.
5. Den Backofen auf 75 °C (Umluft 45 °C; Gas Stufe 1) vorheizen. Die Zucchini waschen, putzen und auf der groben Seite der Rohkostreibe reiben. Das Ei verquirlen und mit den Spaghettini und den Zucchini-Stücken mischen. Alles salzen und pfeffern.
6. Das Butterschmalz portionsweise in einer beschichteten Pfanne erhitzen und nacheinander darin etwa 3 kleine Rösti backen. Die fertigen Rösti im Backofen auf einem mit Küchentrepp ausgelegten Backblech warm halten. Die Nudelrösti mit der Möhrensauce servieren.