

## Pasta - Primavera

Kategorien: Nudeln, Gemüse, Vegetarisch

Zutaten für: 4-6 Personen

30	Gramm	Getrocknete Morcheln
350	ml	Warmes Wasser
225	Gramm	Grüner Spargel; geputzt, in 2,5 cm lange Stücke Geschnitten
125	Gramm	Grüne Bohnen; geputzt und in 2,5 cm langen Stücken
3/4	Tasse	TK-Erbesen
2	Teel.	Knoblauch; fein gehackt
1/2	Teel.	Getrocknete Chiliflocken
4	Essl.	Olivenöl
500	Gramm	Rispetomaten
1	Essl.	Balsamessig
3	Essl.	Wasser
500	Gramm	Spaghettini
50	Gramm	Butter
150	ml	Sahne
1	Teel.	Zitronenschale; abgerieben
60	Gramm	Parmesan; frisch gerieben
1/4	Tasse	Glatte Petersilie; gehackt
1/4	Tasse	Basilikum; fein gehackt
45	Gramm	Pinienkerne; leicht geröstet

### ZUM GARNIEREN

Parmesan; frisch gehobelt

### Anleitung:

Die Gemüse vorbereiten: Die Morcheln in warmem Wasser mindestens 30 Minuten einweichen. Die Pilze aus der Flüssigkeit nehmen, ausdrücken. Das Einweichwasser durch ein mit Küchenpapier ausgelegtes Sieb geben und auffangen. Die Pilze gründlich abspülen und ausdrücken, je nach Größe halbieren oder vierteln.

Den Spargel und die Bohnen in kochendem Salzwasser etwa 3 Minuten kochen, Die Erbsen zugeben und weitere 1-2 Minuten kochen, bis der Spargel gerade gar ist. Das Gemüse mit einem Schaumlöffel herausheben und in Eiswasser abschrecken, das Gemüsewasser zum Kochen der Nudeln beiseite stellen. Die Gemüse in einem Sieb abtropfen lassen.

Die Hälfte des Knoblauchs und der Chiliflocken in der Hälfte des Öls in einer Pfanne bei Mittelhitze etwa 1 Minute anschwitzen. Die Gemüse zugeben, salzen und pfeffern und etwa 2 Minuten garen. Den Pfanneninhalt in eine Schüssel geben.

Die Tomaten (Petra: gehäutet) zur Hälfte halbieren, die andere Hälfte vierteln. Restlichen Knoblauch mit restlichen Chiliflocken im restlichen Öl andünsten. Die geviertelten Tomaten zugeben, salzen, pfeffern und etwa 3 Minuten garen, dabei gelegentlich umrühren. Die Tomatenhälften zugeben, den Essig und das Wasser zugeben und weitere 3-4 Minuten simmern lassen, bis die Sauce andickt und die Tomaten weich sind. Tomaten warm halten.

Die Spaghettini kochen und das Gericht fertigstellen: Die al dente gekochten Nudeln abgießen und sofort Butter, Sahne, Zitronenschale und Morcheln in den leeren Kochtopf geben, etwa 2 Minuten köcheln

## Pasta - Primavera

(Fortsetzung)

lassen. Den Käse und die Nudeln zugeben, dabei so viel vom Morchelwasser zugeben, dass die Nudeln gut benetzt sind. Die grünen Gemüse, Kräuter und Pinienkerne zugeben, salzen pfeffern und vorsichtig durchmischen.

Die Tomaten auf die Nudeln geben und mit Parmesanspänen bestreut servieren.