

Spaghetti mit Wintergemüse

Kategorien: Nudeln, Gemüse

Zutaten für: 4 Portionen

5		Wirsingblaetter
2		Moehren
		Salz
2	Essl.	Oel
		Weisser Pfeffer; f.a.d.M.
500	Gramm	Vermicelli; das sind
		Duene Spaghetti
150	ml	Milde Gemuesebruehe
250	Gramm	Mascarpone; ital. Doppelrahm
		Frischkaese, ersatzweise
1		Anderer sahniger
		Frischkaese
2	Teel.	Zitronensaft
3	Essl.	Kapern; aus dem Glas

Anleitung:

Die Wirsingblaetter und die Moehren putzen. Die Zwiebel abziehen, fein Hacken. Wirsing etwa 3 Minuten in kochendes Salzwasser geben, mit kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen. Die Blaetter in feine Streifen schneiden, diese in winzige Stueckchen teilen. Moehren fein wuerfeln. Zwiebeln in einer Pfanne in heissem Oel anduensten, Wirsing und Moehren dazugeben, mit duensten, salzen und pfeffern. Die Nudeln in sprudelndem Salzwasser bissfest garen. Die Bruehe ans Gemuese giessen. Etwa 5 Minuten duensten. Topf vom Herd nehmen. Mascarpone unter das Gemuese ruehren und mit Zitronensaft abschmecken. Kapern unterheben, Sauce wuerzig mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nudeln abgiessen und sofort mit der Sauce vermischen.