



Lebendiges Land
Ökologische Produkte

Rezept der Woche KW05 | 2023

Möhren-Sellerie-Nudeln mit Kresse-Mandel-Gremolata

für 4 Portionen

Zutaten

- 220 g Knollensellerie
- 320 g Möhren
- 2 Schalen Kresse
- 1 Schalotte
- 1 Zitrone
- 400 g Bandnudeln
- 200 ml Gemüsebrühe
- 150 g Ziegenfrischkäse
- 40 g gehackte Mandeln
- 5 EL Weißwein
- 2 EL Öl
- Chilipulver
- Salz

Zubereitung

Sellerie und Möhren putzen, schälen und in kleine Würfel schneiden (0,5 cm). Schalotte fein würfeln.

Mandeln in einer großen beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze ohne Fett goldbraun rösten und auf einem Teller abkühlen lassen.

Öl in der Pfanne erhitzen, Schalotten bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Sellerie und Möhren zugeben und 3 Minuten mitdünsten. Mit Wein ablöschen und bei starker Hitze fast vollständig einkochen lassen. Gemüse mit Salz und etwas Chilipulver würzen. Brühe zugeben und abgedeckt 10 Minuten köcheln lassen.

Inzwischen die Nudeln in reichlich Salzwasser bissfest kochen.

Zitrone heiß waschen, trocken tupfen und 2 TL Schale fein abreiben. Kresse kurz vom Beet schneiden. Zitronenschale, Mandeln und Kresse zu einer Gremolata mischen.

1-2 EL Zitronensaft auspressen. Ziegenfrischkäse zum Gemüse geben und schmelzen lassen. Sauce mit Zitronensaft abschmecken. Nudeln abgießen, dabei 100-150 ml Nudelwasser auffangen. Nudelwasser unter die Sauce mischen. Nudeln mit der Sauce und Kresse-Mandel-Gremolata anrichten.