www.LAISEACKER®.de

Topinambur Pasta
Rezepte vom LAISEACKER

Zutatenliste (4 Portionen):

3 Knollen Topinambur, 1 Zitrone, 500 g Nudeln, 400 g Cocktailtomaten, 1 Zwiebel, 200 g Erbsen, 6 Knoblauchzehen, 1/2 Bund Petersilie, 2 TL Gemüsebrühe, 1 bisschen Olivenöl, 1 Prise Kräutersalz & Pfeffer

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 200°C Ober-Unterhitze vorheizen. Die Cocktailtomaten halbieren und 3 Knoblauchzehen schälen und schneiden. Die Tomaten zusammen mit dem Knoblauch, etwas Öl, Salz und Pfeffer auf einem Backblech verteilen und für circa 30 Minuten in den Ofen geben.
2. Währenddessen die Topinambur schälen und in kleine Stücke schneiden. Die Zwiebel in Streifen schneiden und etwas Öl in einem Topf glasig dünsten. Zuerst die Zwiebeln im Topf erhitzen, dann die Topinambur-Stücke und die restlichen Knoblauchzehen hinzugeben und alles gut anbraten. In einem Wasserkocher 700ml Wasser zum Kochen bringen und über das Gemüse gießen. Die Petersilie grob hacken und hinzugeben. Die Gemüsebrühe hinzugeben und alles mit einem Pürierstab zu einer Sauce mixen. Die Zitrone pressen und den Saft hinzugeben. Sollte die Konsistenz zu dick sein, etwas Flüssigkeit nachgeben.
3. Währenddessen die Topinambur schälen und in kleine Stücke schneiden. Die Zwiebel in Streifen schneiden und etwas Öl in einem Topf glasig dünsten. Zuerst die Zwiebeln im Topf erhitzen, dann die Topinambur-Stücke und die restlichen Knoblauchzehen hinzugeben und alles gut anbraten. In einem Wasserkocher 700ml Wasser zum Kochen bringen und über das Gemüse gießen. Die Petersilie grob hacken und hinzugeben. Die Gemüsebrühe hinzugeben und alles mit einem Pürierstab zu einer Sauce mixen. Die Zitrone pressen und den Saft hinzugeben. Sollte die Konsistenz zu dick sein, etwas Flüssigkeit nachgeben.
4. Die Kirschtomaten aus dem Ofen holen und samt Flüssigkeit zur Sauce geben. Die Erbsen unterrühren und die Pasta final abschmecken.

Viele weitere tolle Rezeptideen
finden Sie auf

www.LAISEACKER.de