

BANDNUDELN MIT PASTINAKEN UND MÖHREN

Zutaten für 2 Personen

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

200 g breite Bandnudeln

Salz

1 Pastinake

1 Möhre

1 Zwiebel

2 EL Olivenöl

1 EL Zucker

100 ml Gemüsebrühe

frisch gemahlener Pfeffer

3 Stängel glatte Petersilie

100 g Ziegenrollenkäse

1. Nudeln nach in reichlich Salzwasser ca. 10 Minuten bissfest kochen. In ein Sieb geben und abtropfen lassen, dabei das Kochwasser auffangen.

2. Pastinake und Möhre schälen und die Enden abschneiden. Pastinake und Möhre zuerst in Scheiben, dann in kleine, gleich große Würfel (1/2 cm Seitenlänge) schneiden. Zwiebel abziehen und ebenfalls würfeln.

3. Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Zucker zugeben und bei großer Hitze zuerst schmelzen, dann goldbraun karamellisieren. Gemüsewürfel zugeben und unter Rühren etwa 3 Minuten braten. Brühe zugeben und alles etwa 3 Minuten schmoren lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

4. Pasta mit dem Gemüse vermengen. Ziegenkäse zerbröckeln und über die Pasta geben.

5. Petersilie abspülen, trocken schütteln und die Blättchen in Streifen schneiden. Zum Schluß Petersilie darüber streuen.

Guten Appetit!