www.BEPABio.ch

Wirsing Pasta

Rezepte von BEPA Bio

Zutatenliste (4 Portionen):

600 g Wirsing, 2 Knoblauchzehen, 9 EL Butter, 400 ml Gemüsebrühe, 400 ml Bandnudeln, 100 ml Weisswein (nach Belieben), 8 EL Mandelmus, 50 g Parmesan gerieben, 1 Prise Salz & Pfeffer

Zubereitung:

1. Den Wirsing waschen, halbieren und den Strunk herausschneiden, dann die Blätter in ganz feine Streifen schneiden. Dann den Knoblauch in einer erhitzen Pfanne mit 3 EL Butter auspressen. Den fein geschnittenen Wirsing dazu geben und 5 Minuten dünsten. Mit Weisswein (oder nur mit der Gemüsebrühe) ablöschen und dann Gemüsebrühe dazu geben und weitere 5 Minuten köcheln lassen.
2. Zwischenzeitlich Nudelwasser aufstellen und etwas salzen. Nudeln al dente darin kochen. Beim Abgießen ca. 100 ml des Nudelwassers auffangen und Nudeln mit Wasser zum Wirsing geben. Das Mandelmus und den Parmesan unter die Nudeln mit Wirsing mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Viele weitere tolle Rezeptideen
finden Sie auf
www.bepabio.ch
Guten Appetit