

Pasta mit Rübstielt Gemüse

Zutaten für 4 Portionen:

500 g Nudeln – 800 g Rübstiel – 2 Knoblauchzehen – 2 Chilischoten – Salz – Olivenöl – geriebener Parmesan

Zubereitung:

- Rübstiel waschen, putzen und in mundgerechte Stücke schneiden
- Salzwasser zum kochen bringen und den Rübstiel darin etwa 1 Minute blanchieren. Mit dem Schaumlöffel herausnehmen und abtropfen lassen
- Nudeln in dem selben Wasser garen
- Knoblauch schälen, aus den Chilischoten die Kerne entfernen und beides sehr fein hacken
- Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen, Knoblauch und Chili darin kurz anbraten, dann Rübstiel unterrühren
- Nudeln abgießen und ebenfalls in die Pfanne geben, alles gründlich mischen und evtl. nachwürzen
- Mit Parmesan bestreut servieren

Wir wünschen guten Appetit!

