

Sommerliche Pasta mit Wirsing-Zitronen-Sauce

Zutaten für 4 Portionen:

1-2 Wirsingköpfe (je nach Größe) – 500g Nudeln – 200ml Sahne – 150g Parmesan – 1 Bund Schnittlauch – 100g Pinienkerne – 2 Zitronen – Salz – 300ml Gemüsebrühe – ca. 9 EL Zitronensaft

Zubereitung:

- Wirsing vierteln, den Strunk herausschneiden und die Wirsingblätter in schmale Streifen schneiden
- Etwas Öl in einem großen Topf erhitzen und den Wirsing darin kurz anbraten
- Mit Gemüsebrühe und Sahne ablöschen und bei milder Hitze mit Deckel köcheln lassen bis der Wirsing gar ist
- Die Schale der beiden Zitronen abreiben und in die Sauce geben
- Beide Zitronen auspressen und den Saft nach und nach in die Sauce rühren (immer wieder probieren, damit die Sauce nicht zu sauer wird!), bei Bedarf etwas salzen
- Die Nudeln in kochendem Salzwasser garen bis sie bissfest sind
- Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Vom Herd nehmen und beiseite stellen
- Parmesan reiben
- Schnittlauch waschen, trocken schütteln und klein schneiden
- Nudeln abgießen, in die Wirsing-Sauce geben und unter Rühren noch einmal kurz köcheln lassen
- Auf Tellern anrichten und mit Parmesan, Pinienkernen und Schnittlauch bestreut servieren

Wir wünschen guten Appetit!

