

LINGUINE MIT BROKKOLI UND CHAMPIGNONS

LINGUINE MIT BROKKOLI UND CHAMPIGNONS

Ich habe euch ja versprochen, dass ich noch ein zweites Rezept aus meinem neuen Kochbuch „Das erste Ma[h]l„* testen werde. Diesmal habe ich mich für eine leckere Pasta entschieden – Barbara MacMahon und ihr Mann Shane sind zwar nicht mehr sicher welche Pasta sie für ihn gezaubert hat, aber wenn sie so lecker war wie diese hier dann konnte damit ja nichts mehr schief gehen! Im Original gibt es Bavette als Pasta, ich habe hier Linguine genommen und die Menge auf 2 Personen herunter gerechnet. Auf jeden Fall ist die Pasta super schnell gemacht und zaubert auch bei kaltem Winterwetter die Sonne auf den Tisch.



ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

250g Linguine (im Original Bavette)

1/2 Zwiebel (im Original 2 Schalotten)

etwas Rapsöl

200g Champignons

200g Brokkoli

100g Zuckerschoten

40g Parmesan (mit Rinde)

200g Kochsahne (im Original Panna da Cucina)

50ml Gemüsebrühe

Pfeffer & Salz

Muskat

100g Ricotta

1 Zitrone

ZUBEREITUNG:

Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die klein gewürfelte Zwiebel und die Champignons darin anbraten. Beiseite stellen wenn die Zwiebeln glasig werden.



Die Kochsahne mit der Rinde vom Käse und der Brühe in die Pfanne geben und alles einkochen lassen. Mit Pfeffer, Salz und Muskat würzen. In dieser Zeit die Brokkoliröschen vom Strunk

schneiden und die Zuckerschoten in Rauten schneiden.

Einen großen Topf Salzwasser für die Pasta aufsetzen und die Linguine al dente kochen. 3 Minuten vor Ende den Brokkoli und die Zuckerschoten mit ins Kochwasser geben. Eine Tasse vom Pastakochwasser abschöpfen und die Nudeln und das Gemüse durch ein Sieb abgießen.



Die Pasta samt Gemüse in die Käsesauce geben und alles aufkochen. Den Ricotta und die Hälfte vom Parmesan dazu geben und die Rinde vom Käse entfernen.



Im letzten Schritt die Champignons mit den Zwiebeln untermengen und alles noch mal mit Pfeffer und Salz abschmecken. Den Abrieb von der Zitrone in die Pasta geben.



Die Pasta auf zwei passenden Tellern anrichten und mit dem restlichen Parmesan servieren.

Guten Appetit!

