

## Rezept

# Gemüse-Linguine

Ein Rezept von Gemüse-Linguine, am 05.12.2025

## Zutaten

<b>200 g</b>	Möhren	<b>200 g</b>	kleine Zucchini
<b>150 g</b>	Zuckerschoten	<b>250 g</b>	Asternpilze
<b>3</b>	Knoblauchzehen	<b>3 Zweige</b>	Rosmarin
<b>2 Stiele</b>	Petersilie	<b>400-500 g</b>	Linguine
	Salz	<b>1-2 EL</b>	Öl
<b>250 ml</b>	trockener Weißwein (oder Sekt)	<b>2 TL</b>	gekörnte Brühe
<b>1 TL</b>	Zucker	<b>60 g</b>	Butter
<b>2 EL</b>	eingelegte Kapern	<b>1 EL</b>	Crème fraîche
	Pfeffer aus der Mühle		Topf mit Dämpfeinsatz

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 695 kcal

## Zubereitung

1. Möhren schälen, Zucchini waschen. Beides mit dem Sparschäler der Länge nach in dünne Streifen schneiden. Diese in einem Topf mit Dämpfeinsatz über kochendem Wasser zugedeckt ca. 6 Min. dämpfen.
2. Zuckerschoten waschen und längs halbieren. Asternpilze putzen und in Streifen schneiden. Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden. Kräuter waschen, trocken tupfen und von der Petersilie die Blätter abzupfen.
3. Die Linguine nach Packungsanweisung in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen. Inzwischen das Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Pilze darin anbraten. Herausnehmen und beiseitestellen. Die Nudeln in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.
4. Knoblauch und Rosmarin in die Pfanne geben, nach und nach den Wein dazugießen und stark einkochen. Gekörnte Brühe, Zucker und Zuckerschoten dazugeben und noch 2 Min. köcheln lassen, dann die Butter darin schmelzen und die Kapern hinzufügen.
5. Rosmarin entfernen, Crème fraîche einrühren. Gemüestreifen, Petersilie und Pilze darin schwenken und mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Die Nudeln dazugeben und alles gut mischen. Auf Tellern anrichten und mit grob gemahlenem Pfeffer bestreuen.