

Rezept

Kastaniennudeln mit Bresaola und Rucola

Ein Rezept von Kastaniennudeln mit Bresaola und Rucola, am 26.04.2024

Zutaten

400 g Pappardelle oder Tagliatelle aus Kastanienmehl (ersatzweise normale Bandnudeln)	Salz
	1 Bund Rucola
	1 weiße Zwiebel
100 g Bresaola in dünnen Scheiben	2 EL Butter
150 g Sahne	2-4 TL Zitronensaft
Pfeffer	

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 625 kcal

Zubereitung

1. Für die Nudeln reichlich Wasser zum Kochen bringen und salzen. Die Nudeln darin nach Packungsangabe al dente kochen.

2. Schon während das Wasser heiß wird, die Rucola von den dicken Stielen und allen welken Blättern befreien, waschen, trocken schütteln und mittelgrob hacken. Die Zwiebel schälen, vierteln und in feine Streifen schneiden. Bresaola in etwas dickere Streifen teilen.

3. Die Butter im Topf zerlaufen lassen, die Zwiebel darin glasig dünsten. Rucola und Bresaola kurz mitdünsten, dann die Sahne angießen und einmal aufkochen lassen. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Die Nudeln abgießen, mit der Sauce mischen und in vorgewärmten Tellern servieren. Dazu passt gehobelter Käse, z. B. reifer Bitto, aber auch Parmesan.