

Rezept

Möhren-Salbei-Nudeln mit Ziegenkäse

Ein Rezept von Möhren-Salbei-Nudeln mit Ziegenkäse, am 01.03.2024

Zutaten

300 g Möhren	1 Bund Frühlingszwiebeln
150 g Kirschtomaten	1 Zweig Rosmarin
ca. 12 Salbeiblätter	30 g Butter
200 g Buchweizen-Fusilli (Kochzeit 6 - 8 Min.)	Salz
Pfeffer	80 g Ziegenfrischkäserolle (ersatzweise Feta)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 650 kcal

Zubereitung

1. Die Möhren schälen und ca. 1 cm groß würfeln. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Die Tomaten waschen und halbieren. Den Rosmarin waschen und trocken schütteln. 1 EL Nadeln abzupfen, hacken und beiseitestellen. Die Salbeiblätter waschen und trocken tupfen. Die Butter in einer großen Pfanne mit hohem Rand oder einem weiten Topf erhitzen. Salbei darin knusprig anbraten, herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
2. Die Pfanne von der Herdplatte nehmen. Nudeln, Möhren, Frühlingszwiebeln und Tomaten hineingeben. 600 ml kaltes Wasser, den Rosmarinzweig und 1 TL Salz hinzufügen. Alles zugedeckt bei starker Hitze zum Kochen bringen.
3. Dann die Nudeln offen bei mittlerer bis starker Hitze ca. 10 Min. kochen lassen. Dabei ab und zu umrühren, je mehr Flüssigkeit verkocht ist, desto öfter. Die Nudeln probieren. Sind sie nicht durch, bei Bedarf noch 3 - 5 EL Wasser hinzufügen und kurz weiterköcheln lassen. Den Rosmarinzweig entfernen und den gehackten Rosmarin unterrühren. Großzügig mit Pfeffer würzen. Den Ziegenfrischkäse zerbröckeln und mit den Salbeiblättern über die Nudeln streuen.