

Rezept

Pastasotto

Ein Rezept von Pastasotto, am 23.04.2024

Zutaten

3-4 EL Pinienkerne	1 Zwiebel
2 EL Olivenöl	250 g griechische Reismudeln
500 ml kräftige Geflügelbrühe	3 Frühlingszwiebeln
50 g getrocknete in Öl eingelegte Tomaten	50 g Parmesan
50 g Butter	Salz
Pfeffer	

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 540 kcal

Zubereitung

1. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Die Zwiebel schälen und klein würfeln. Das Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebel und Nudeln darin glasig dünsten.

2. Ein Drittel der Brühe dazugießen, aufkochen und köcheln lassen, bis die Nudeln die Flüssigkeit aufgesogen haben, dabei öfters umrühren. Diesen Vorgang so oft wiederholen, bis die Brühe aufgebraucht ist.

3. Inzwischen die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in dünne Ringe schneiden. Tomaten abtropfen lassen und in feine Streifen schneiden. Den Käse reiben.

4. Nach ca. 20 Min., wenn die Nudeln gar sind, Käse, Frühlingszwiebeln, Pinienkerne und Tomatenstreifen unter die Nudeln rühren. Die Butter unterrühren. Pastasotto mit Salz und Pfeffer würzen.