

## Rezept

# Pastasotto

Ein Rezept von Pastasotto, am 23.04.2024

## Zutaten

<b>3-4 EL</b> Pinienkerne	<b>1</b> Zwiebel
<b>2 EL</b> Olivenöl	<b>250 g</b> griechische Reismudeln
<b>500 ml</b> kräftige Geflügelbrühe	<b>3</b> Frühlingszwiebeln
<b>50 g</b> getrocknete in Öl eingelegte Tomaten	<b>50 g</b> Parmesan
<b>50 g</b> 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.