

Rezept

Rigatoni mit Möhrensauce

Ein Rezept von Rigatoni mit Möhrensauce, am 17.04.2024

Zutaten

250 g Möhren	1 EL Olivenöl extra nativ
150 ml Gemüsebrühe	200 g Rigatoni (dicke Röhrennudeln)
Salz	1 EL Marsala (ersatzweise Sherry Medium)
2 EL Sahne	1 EL Pinienkerne
1 EL fein geschnittene Basilikumblätter	Pfeffer
1 TL Zitronensaft	35 g grob geraspelter Parmesan

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 590 kcal

Zubereitung

1. Die Möhren putzen, dünn schälen und sehr fein würfeln. 1 EL Möhrenwürfel beiseite stellen. Das Öl erhitzen und die restlichen Möhrenwürfel darin sanft andünsten, bis sie aromatisch duften. Die Gemüsebrühe zugießen und aufkochen lassen. Zugedeckt bei schwacher Hitze 20 Min. sanft kochen lassen.
2. Die Nudeln nach Packungsangabe in kochendem Salzwasser bissfest garen. Dabei gelegentlich umrühren.
3. Die Möhren mit Marsala und Sahne im Mixer oder mit dem Zauberstab cremig pürieren. Die Möhrenwürfel, Pinienkerne und das Basilikum unterrühren. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.
4. Die Nudeln abgießen, abtropfen lassen und auf zwei Teller verteilen. Mit der Möhrensauce übergießen und servieren. Den Käse dazu reichen.