

Nudelnester mit Gemüse

Nach eatsmarter.de

Zutaten:

für 2 Personen

300 g Bandnudeln

2 Wacholderbeeren

2 Möhren

2 EL Olivenöl

1 kleiner Porree oder
Lauchzwiebeln

250 g vorgegarte Rote Beete oder
Mangold Stiele

Pfeffer, Salz

1 TL Honig

Bei Belieben:

Parmesan oder Feta

Zubereitung:

Bandnudeln nach Packungsanleitung in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen.

Wacholderbeeren im Mörser grob zerdrücken. Möhren schälen und auf einem Gemüsehobel in dünne Scheiben schneiden. (Mangoldstiele in feine Streifen schneiden)

Olivenöl in einem Topf erhitzen. Möhrenscheiben (und Mangoldstiele) und zerdrückte Wacholderbeeren hineingeben, leicht salzen und bei kleiner Hitze etwa 2 Minuten zugedeckt dünsten.

Inzwischen den Lauch putzen, längs halbieren, waschen und quer in etwa 1 cm breite Streifen schneiden. Zu den Möhrenscheiben geben, etwa 5 EL Wasser dazugießen und weitere 5 Minuten dünsten.

Die Rote-Bete-Knollen trockentupfen, auf dem Gemüsehobel in dünne Scheiben schneiden, zum Gemüse in den Topf geben und erhitzen. Mit Salz, Pfeffer und Honig abschmecken.

Bandnudeln in einem Sieb abtropfen lassen und nestförmig auf Tellern anrichten. Das Gemüse dekorativ in die Nudelnester füllen und mit Parmesan oder Feta anrichten.



Obsthof Großmonra

Steffen Schneider | Kirchstr. 28 | 99625 Köllda OT Großmonra
Telefon: 015755179088 | E-mail: info@obsthof-grossmonra.de