

Rezept des Monats Mai

Pasta mit Bärlauch und Zucchini

Zutaten

4 Pers.

300 g Pasta (Spiirelli oder Spaghetti)
500 g Zucchini
1 Bund Bärlauch
2 Schalotten
2-3 Knoblauchzehen (oder nach Geschmack)
100 ml Kochsahne
1 EL Olivenöl
1 EL Butter
1 Stück Parmesan (60-80 g)
1 TL Piment d'Espelette (Chili)
Etwas Salz, Pfeffer (frisch gemahlen)
Und wer mag gibt einen Schuss Noilly Prat* dazu.

Zubereitung

Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Zucchini waschen und mit einem Julienneschäler in Streifen (Spaghetti), Endstücke in kleine Würfel schneiden. Bärlauch sorgfältig waschen, trocknen und fein schneiden. In einer Pfanne Olivenöl und Butter schmelzen, Zwiebel, Knoblauch und Zucchiniwürfel darin glasig anschwitzen (nicht bräunen), die Zucchini spaghetti dazugeben. (Jetzt kann mit einem Schuss Noilly Prat abgelöscht werden.) Einkochen lassen, den fein geschnittenen Bärlauch dazugeben und mit Kochsahne aufgießen. Mit Piment d'Espelette abschmecken, die Pasta untermengen. Mit dünn gehobeltem Parmesan servieren.

Dies ist ein vegetarisches Gericht. Wer auf Fleisch nicht verzichten möchte, gibt gewürfelte und geröstete Parmaschinken dazu. Den Parmaschinken in feine Würfel schneiden. Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Schinkenwürfel darin kross anbraten.

Geröstete Scheiben Frühstücksspeck schmecken ebenfalls und sind etwas günstiger.

*Info:

„Noilly Prat Original Dry Vermouth“-18% vol., wird auf der Basis von zwei Weißweinen (Clairette und Picpoul de Pinet) aus Südfrankreich hergestellt. Dieser trockene weiße Wermut enthält 20 verschiedene Kräuter und Gewürze aus der ganzen Welt, darunter Kamille und Koriander aus Marokko, Bitterorangen aus Tunesien und basiert auf einem geheimen Rezept aus dem Jahr 1813. Er reift im Freien in Eichenfässern, die den natürlichen Elementen ausgesetzt sind. Man kann ihn als Aperitif, zum Essen oder als Mixgetränk genießen. Für mich ist er unverzichtbar in meiner Küche. Er harmonisiert wunderbar mit Fischgerichten, Ich nehme ihn schon seit vielen Jahren zum Kochen, besonders für Soßen.

In der Bürgerküche wird grundsätzlich kein Alkohol verwendet. Privat bekommen meine Gerichte durch etwas Noilly Prat eine besondere Note und ich gebe meine Erfahrungen gern weiter, auch mit dem Zusatz und der Bitte:

Genießen Sie Noilly Prat verantwortungsvoll.