

PASTA MIT ZUCKERSCHOTEN

Zutaten für 2 Portionen:

200 g Bandnudeln
150 g Zuckerschoten
1 kleine rote Zwiebel
1 kleine Knoblauchzehe
1 EL Olivenöl
100 ml Sahne
50 ml Gemüsebrühe
25 g Parmesan
ca. 60 ml Weißwein
Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung:

Zuckerschoten waschen und schräg halbieren. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und in feine Würfelchen schneiden.

Das Olivenöl erhitzen und die Zwiebel und den Knoblauch darin anschwitzen. Mit dem Weißwein ablöschen. Anschließend die Sahne und die Gemüsebrühe dazu geben und alles für ca. 5 -10 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat abschmecken.

Währenddessen die Nudeln nach Anweisung kochen.

In einer andern Pfanne die Zuckerschoten mit etwas Öl für ca. 3 - 5 Minuten dünsten.

Alles dann vorsichtig miteinander vermischen und mit Parmesan bestreuen.