

Aus der Hado-Küche: Ein vegetarisches Rezept

Restaurant Services

Kamut-Casarecci mit Löwenzahn-Rucola-Pesto

für 4 Personen:

- ½ Bund Frühlingszwiebeln
- 80 g Löwenzahn (feine junge Blätter)
- 80 g Rucola
- 2 Knoblauchzehen
- 3 EL Balsamicoessig
- 2 EL Weißweinessig
- 2 EL Sauerrahm
- Ursalz, Galgant, Mutterkümmel, Pfeffer aus der Mühle
- 1 TL Galgantpaste
- etwas Rohrzucker
- 2 EL frisch geriebener Parmesankäse
- 500 g Kamut-Casarecci
- 12 schwarze Oliven, entsteint

Die Nudeln in reichlich Salzwasser al dente kochen.

Inzwischen die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und kleinschneiden. Den Löwenzahn und den Rucola waschen, trockenschütteln und grob hacken. Den Knoblauch schälen. Alles in einem Mixer grob pürieren. Den Sauerrahm, Essig und Parmesankäse unterrühren und fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer, Galgant, Mutterkümmel und Zucker abschmecken.

Die Oliven in feine Scheiben schneiden.

Die Nudeln abgießen, kurz abtropfen lassen und auf vier Tellern anrichten. Das Pesto darüber geben, mit den Olivenscheiben bestreuen und servieren.

Rezept von Siegfried Sattler, Restaurant Services, München