

Linguine-Pesto mit Kohlrabi-Zuckerschotengemüse

Thema: Ein Hauch mediterraner Genuss aus der Gramue-Küche

Saison: Zutaten sollten frisch verfügbar sind

Besonderheit: selbstgemachtes Pesto schmeckt immer am Besten

Zu Beachten: ohne Fleisch auch vegetarisch genießbar

Zutaten / Einkaufsliste

(für ca. 4 Personen)

500 g	Linguine
1	Kohlrabi
1	Zwiebel
250 g	Zuckerschoten
4	Schweinekarrees
50 g	Grana Padano (gehobelt)
5 EL	Pesto
	(Rezept siehe Blog: www.gramue.com)
100 ml	Rama Cremefine
n.B.	Gemüsebrühe
n.B.	Öl
n.B.	Salz und Pfeffer
n.B.	Petersilie



Zubereitung

Den Kohlrabi in kleine Würfel (ca. 1cm) schneiden. Die Zuckerschoten und den Kohlrabi in Gemüsebrühe bissfest garen und kalt abschrecken (dabei die Gemüsebrühe auffangen). Die Zwiebel fein würfeln, Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin glasig dünsten. Kohlrabi und Zuckerschoten dazugeben und kurz mitbraten. Das Ganze mit Rama Cremefine, sowie ca. 100ml Gemüsebrühe aufgießen und kurz aufkochen lassen. Danach 1 EL Pesto, 1 EL Grana Padano (gehobelt) dazugeben und mit Salz, Pfeffer und feingehackter Petersilie abschmecken.

Die Schweinekarrees mit Salz, Pfeffer und etwas Knoblauchpulver würzen und in etwas Öl von jeder Seite scharf anbraten.

Die Karrees gemeinsam mit der Sauce und den al dente gekochten Linguine servieren und mit je 1EL Pesto und Grana Padano Splittern dekorieren.

Anmerkung:

Das Pesto haben wir bereits vorbereitet. Das Rezept findet sich auf unseren Blog www.gramue.com (siehe auch unter: <https://gramue.com/2018/10/20/strudeltrilogie-alla-gramue/>). Ebenso kann das Pesto klein portioniert eingefroren werden, sodass immer davon etwas im Haus ist.



Gutes Gelingen und Guten Appetit