



GREEN PASTA / WIRSING PASTA MIT GEBRATENER SUCUK



Diese Pasta sieht nicht nur richtig gut aus, sondern schmeckt auch wunderbar würzig und frisch. Die Soße bekommt ihr Farbe ganz natürlich durch Wirsing und Spinat und wird durch den Parmesan und die Crème fraîche super cremig. Kombiniert mit der Knoblauchwurst und dem Feta ist das Nudelgericht ein leckeres Mittagessen oder Abendessen. Die Sucuk könnt ihr auch weglassen und habt ein vegetarisches Gericht.



Zubereitungszeit

20 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 2

SOSSE

Reibe den Parmesan fein. Wasche den Babyspinat und die Wirsingblätter und entferne die Stiele der Wirsingblätter. Schäle die Knoblauchzehen und halbiere sie. Setze einen großen Topf mit Wasser auf, salze es und koche es auf. Gib die Wirsingblätter und Knoblauchzehen hinein und koche sie für 2 Minuten. Gib dann den Babyspinat dazu und lasse ihn für 1 Minute kochen. Nimm dann alle Zutaten aus dem Wasser und gib sie in einen Mixer. Schüttele das Wasser nicht weg, du kannst es für die Nudeln weiterverwenden. Schöpfe einen Teil davon für die Soße ab und gib es gemeinsam mit dem geriebenen Parmesan, der Crème fraîche und Salz und Pfeffer in den Mixer und püriere alles zu einer gleichmäßigen Soße, füge nach Bedarf noch etwas Wasser hinzu.

SOSSE:

- 30** Parmesan
- 75 g** Babyspinat
- 3** Blätter Wirsing
- 3** Knoblauchzehen
- 100 ml** Nudelwasser
- 3 EL** Crème fraîche
- 1 Pr.** Salz
- 1 Pr.** Pfeffer

PASTA

Schneide die Sucuk in feine Würfel und brate sie in einer beschichteten Pfanne von allen Seiten knusprig an. Koche die Nudeln nach Packungsanleitung im bereits für das Gemüse verwendeten Wasser. Gieße die Nudeln ab und vermische sie direkt mit der grünen Soße. Richte die Pasta auf Tellern an, streue die Sucukwürfel darüber und bröse den Feta dazu. Viel Spaß beim Nachmachen, deine Sally!

PASTA:

- 50 g** Sucuk
- 150 g** Nudeln (Tagliolini)
- 50 g** Feta