



Rezept-Tipps des Monats

Tag der Verwöhnung

Pasta mit Möhren und Mandel-Pesto-Soße

Zutaten (für 2 Personen)

- 125 g Vollkorn-Nudeln
- 200 g Möhren
- 2 EL Olivenöl
- 25 g Pecorino oder Parmesan
- 25 g getrocknete Tomaten (ohne Öl)
- 25 g Mandeln
- ½ Bund Basilikum
- 1 Handvoll Rucola (ca. 20 g) oder zusätzlich ½ Bund Basilikum
- 1 TL Weißweinessig
- 1 Knoblauchzehe
- ca. bis zu 250 ml Kochwasser der Nudeln, abgekühlt
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Geben Sie die Nudeln in kochendes Salzwasser. Kochen sie diese, bis sie al dente sind. Vor dem Abgießen nehmen Sie eine Tasse Kochwasser ab. Lassen Sie die Nudeln gut abtropfen.

In der Zwischenzeit waschen und schälen Sie die Möhren. Mit dem Spiralschneider können Sie diese zu dünnen Spiralen drehen oder mit dem Sparschäler dünne Scheiben herunterschälen und diese ggf. halbieren. Zuletzt reiben Sie den Käse fein.

Für die Pesto-Soße hacken Sie die getrockneten Tomaten und geben sie zusammen mit Basilikum, Rucola, der Knoblauchzehe, Öl, Mandeln und ca. 100 ml von dem Nudelkochwasser in den Mixer. Nach dem Mixen müssen Sie evtl. noch mehr Wasser dazu-geben. Rühren Sie den Käse unter und schmecken Sie die Soße mit Essig, Salz und Pfeffer ab.

Erhitzen Sie eine Pfanne auf mittelhoher Stufe. Sobald sie heiß ist, geben Sie die Möhren dazu. Lassen Sie diese kurz garen, dann geben Sie die Nudeln dazu. Zuletzt geben Sie die vorbereitete Pesto-Soße darüber verrühren alles. Auf tiefem Tellern angerichtet, können Sie die Pasta mit frischem Pfeffer und Pecorino bestreut servieren.

Tiramisu im Glas

Zutaten (für 4 Personen)

- 100 ml starker Kaffee
- 2 EL Amaretto
- 50 g Zucker + 1,5 EL Zucker
- 2 Eier
- 1 Bioorange
- 250 g Mascarpone
- 1 Prise Salz
- 8 Löffelbiskuits
- Kakaopulver zum Bestäuben

Zubereitung

Verrühren Sie Kaffee, Amaretto und Zucker, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Zucker, Eigelbe und Orangenschale rühren Sie mit dem Handrührgerät ca. 5 Minuten, bis die Masse heller ist. Dann rühren Sie die Mascarpone unter. Die Eiweiße schlagen Sie mit dem Salz steif, dann fügen Sie den Zucker hinzu und schlagen kurz weiter. Heben Sie den Eischnee unter die Masse. Die Hälfte der Löffelbiskuits verteilen Sie in die Gläser, darauf die Hälfte des Kaffees und der Masse. Die restlichen Löffelbiskuits legen Sie darauf, gefolgt vom restlichen Kaffee und der restlichen Masse. Zugedeckt im Kühlschrank wird das Tiramisu innerhalb 1 Std. fest. Zum Abschluss können Sie es mit Kakao bestäuben.

