

Rezept für Schwarzwurzel-Pasta

Portionen: 2

Zutaten

300 g	Schwarzwurzeln
1	kleine Zwiebel
2	Knoblauchzehen
1 EL	Butter
100 ml	Gemüse- oder Rindssuppe
150 g	Schlagobers
	Salz und Pfeffer
	Muskatnuss
200 g	Pasta nach Wahl
2 EL	Kräuter nach Wahl (z.B. Petersilie)
2 EL	Parmesan



Zubereitung

1. Schwarzwurzeln waschen, schälen und in dünne Scheiben schneiden. Zwiebel und Knoblauchzehen in feine Würfel schneiden.
2. Die Butter in einer Pfanne zerlassen und zuerst die Zwiebelwürfel, dann den Knoblauch darin glasig braten. Anschließend die Schwarzwurzelscheiben in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze einige Minuten mit braten lassen. Die Suppe und den Schlagobers hinzufügen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und ca. 15 Minuten köcheln lassen.
3. Währenddessen die Pasta in Salzwasser al dente kochen.
4. Die fertig gekochte Pasta unter die Schwarzwurzel-Sauce mischen und die Kräuter beimengen.
5. Auf einen Teller geben, mit Parmesan bestreuen und servieren.