

Pasta con sedano e limone

Das neue Lieblingsgericht unserer Sommergäste!

Zutaten für 4 Personen

- 400 g Sellerieknolle** **geputzt/gerüstet** in Würfel von ca. 5 mm schneiden und
- 3 EL Olivenöl** im Olivenöl anbraten. Salzen, pfeffern und zudeckt weich dünsten.
- 250 g Rahm/Sahne** in einem kleinen Pfännchen erhitzen,
50 g geriebenen Parmesan mit einem Schwingbesen dazurühren und abschmecken. Evtl. mit etwas Gemüsebrühe verlängern und pfeffern.
Einen Drittel der Selleriewürfel fein hacken und zur Sauce geben.
Die andern zwei Drittel kommen beim Anrichten am Schluss auf die Pasta.
- 0,25 Salzzitrone** **Die besondere Zutat!**
Siehe unser Rezept Nr. 71 bei «Konserven». Zu diesem Rezept eine Anmerkung: es ist nicht zwingend, die ganzen Zitronen in ein Glas zu geben, sondern Sie können sie schon im Voraus in Achtel schneiden zum Einlegen. So geht es einfacher...

Also: die Salzzitrone aufschneiden, die Schale ganz fein hacken, einen Teil zu den Selleriewürfeln und den Rest zur Sauce geben.

Haben Sie keine Salzzitrone, so nehmen Sie frisch geriebene Zitronenschale.

Kochen Sie eine Pasta corta, also keine Spaghetti. Wenn sie knapp al dente ist, das Wasser abgiessen, Pasta zurück in den Topf, mit reichlich Olivenöl mischen und die Sauce dazu. Umrühren, zudecken und einen Moment ziehen lassen.
So wird die dünne Sauce aufgezogen und schön sämig!



VERONICAS TIPP

Knollensellerie ist nicht nur Zutat für die Bratensauce. Er hat Besseres verdient. Vor allem, wenn er frisch aus dem Garten oder vom Produzenten kommt! Köstlich schmeckt er zum Beispiel auch in Würfeln im Ofen gegart.