

Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

CEASAR'S SALAD PASTA (LINGUINE)

Zutaten:

1 STK.	Knoblauchzehe
20 g	Sardellenfilets, (in Öl)
100 g	Parmesan, (24 Monate gereift)
250	ml Schlagsahne
1 TI	Dijon-Senf
2 STK.	Eier , (Kl. M)
etwas	Salz, Pfeffer, Muskat
300 g	Linguine oder Tagliatelle
1 Stk.	Mini-Römersalat, (ca. 150 g)
5 Stiele	glatte Petersilie
2 EI	Olivenöl
1 TI	Zitronenschale, (fein abgerieben, Bio)

ZUBEREITUNG:

Knoblauch sehr fein hacken. Sardellenfilets abtropfen lassen und fein schneiden. Parmesan fein reiben.

70 g Parmesan mit Sahne, Senf, Eiern, 1/2 TI Salz, Pfeffer und etwas Muskat in den Rührbecher geben und mit dem Schneidstab sehr fein mixen. Ei-Sahne-Mischung beiseitestellen.

Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest garen.

Römersalat längs halbieren und quer in feine Streifen schneiden. Petersilienblätter von den Stielen zupfen und grob schneiden.

Öl in einer großen Pfanne erhitzen, Knoblauch darin glasig dünsten. Nudeln abgiessen und tropfnass mit der Ei-Sahne-Mischung in die Pfanne geben.

Sardellen zugeben und bei mildester Hitze erwärmen, bis die Ei-Sahne-Mischung leicht cremig wird (sie darf nicht zu heiss werden, sonst gerinnt sie).

Salat und Petersilie unter die Nudeln heben, Zitronenschale darüberstreuen. Nudeln in vorgewärmten tiefen Tellern anrichten, mit dem restlichen Parmesan bestreuen und sofort servieren.