

## Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

### PASTA – STANGENSELLERIE – ERBSEN - MEERRETTICH

#### Zutaten:

50-100g	Pasta nach Wahl
½ Stk.	Zwiebeln
20 g	Butter
0.5 DL	Noilly Prat
1 Stk.	Lorbeerblatt
2 DL	Rahm / Sahne / Saucenrahm (oder z.B. Sojarahm)
etwas	Salz, Pfeffer
20 g	Walnuss- oder Haselnüsse
1 Stk.	Zitrone, Abrieb und Saft
20 g	Paniermehl
½-1 Bund	Stangensellerie, geschnitten
150 g	Erbsen
50 g	Schalotten
2 EL	Walnussöl
etwas	Pfeffer, 1 Prise Zucker
40 g	Frischer Meerrettich

#### ZUBEREITUNG:

Für die Pasta - den Pastateig zubereiten (oder bereits ein paar Tage vorher und einfrieren – er lässt sich noch besser verarbeiten, wenn er einmal gefroren war) – da dieser mind. eine ½ Stunde ruhen sollte. Mit der Nudelmaschine die gewünschte Pasta-Art zubereiten und diese in genügend Mehl/Hartweizenmehl/Semolina wälzen, so dass sie nicht zusammenkleben. Man kann natürlich auch gekauften Pastateig verwenden oder in Fachgeschäften frische Nudeln kaufen.

Für die Sauce, Zwiebeln in feine Scheiben schneiden. Butter in einem Topf schmelzen lassen, Zwiebeln und Kartoffeln darin bei mittlerer Hitze 2 Minuten glasig andünsten. Noilly Prat und Lorbeer zugeben und offen bei schwacher Hitze 15-20 Minuten leise kochen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Nüsse in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und fein hacken. Zitronenschale fein abreiben. Nüsse, Zitronenschale und Semmelbrösel mischen, leicht mit Salz würzen. Stangensellerie der Länge nach in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Erbsen Öl in einem Topf erhitzen, Schalotten darin bei mittlerer Hitze 2 Minuten dünsten, Stangensellerie zugeben und offen weitere 3-4 Minuten kochen, mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Erbsen zugeben und 1 Minute mitdünsten.

Meerrettich schälen und auf der Haushaltsreibe fein reiben. Petersilienblätter abzupfen und fein schneiden. Nudeln in kochendem Salzwasser bissfest kochen, in ein Sieb giessen und abtropfen lassen, dabei ca 2DL Nudelwasser auffangen. Nudeln und -wasser zu dem Stangensellerie geben und in ca. 1 Minute sämig einkochen. Sauce erwärmen, Meerrettich zugeben und mit dem Schneidstab fein pürieren. Nudeln in einer Schale geben, mit Petersilie und Nuss-Mischung bestreut servieren. Sauce dazu separat servieren.oder darüber träufeln. En guete☺.