One Pot Pasta con gremolata di noci

Mittel | 4 Portionen | 40 min.



In diesem herrlichen Gericht vereinen sich traditionelle Aromen mit der Leichtigkeit einer One-pot-Zubereitung. Die Orecchiette-Nudeln, (ital. für „Öhrchen“) sind durch ihre Form und raue Oberfläche die perfekte Pasta, um sich beim Bad in der Soße mit ihr zu einem großartigen Geschmackserlebnis zu verbinden. Typisch wird die Orecchiette in den süditalienischen Regionen Apulien und Basilikata verwendet.

Für die dazugehörige Frische sorgt unsere Walnuss-Gremolata. Eine Kräuter-Würzmischung der lombardischen Küche, deren Aromen im Zusammenspiel mit den gerösteten Walnüssen zu voller Größe auslaufen.

Zutaten

4 Stangen Staudensellerie

1 Möhre

1 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

4 EL Olivenöl

1 Flasche ORO di Parma Passierte Tomaten

500 g Orecchiette Nudeln

Salz

200 g Rucola

Pfeffer

50 g Walnüsse

1 Bund Basilikum

50 g Parmesan

Schritt 1: Die Vorbereitung

Zum Auftakt unserer Pasta den Sellerie waschen und in Scheiben schneiden. Die Möhre schälen, putzen und zum Schluss würfeln. Zwiebel und den Knoblauch ebenfalls schälen und würfeln.

Schritt 2: One Pot Pasta

In einem Topf 2 EL Olivenöl erhitzen und unsere vorbereiteten Zutaten kurz anschwitzen. Unsere Passierte Tomaten, 1 Liter Wasser, die Orecchiette Nudeln und 1 TL Salz in den Topf dazugeben. Die Pasta aufkochen und unter gelegentlichem Rühren ca. 15min köcheln. Nun den Rucola verlesen, waschen, trocken schütteln und grob klein schneiden. Kurz vor Ende der Garzeit zu den Nudeln geben und unterheben. Zum Abschluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schritt 3: Walnuss Gremolata - Das Finale

Für unser köstliches Gremolata-Topping die Walnüsse hacken und in 2 EL Olivenöl in einer Pfanne rösten. Die Nüsse im Anschluss herausnehmen und abkühlen lassen. Den Basilikum waschen, trocken schütteln, die Blätter von den Stielen zupfen und grob hacken. Parmesan in Späne hobeln und mit den Nüssen und dem Basilikum mischen. Zum Abschluss nur noch unsere Pasta auf Tellern anrichten und mit der Walnuss-Gremolata toppen.

Verwendete Produkte:



Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:
www.orodiparma.de/italienische-rezepte