



Kräuter des Südens! Rezept für Pasta agli odori di campagna

Es gibt viele Nudelrezepte mit frischen Kräutermischungen. Sie sind entstanden, als man Rezepte bevorzugt hat, bei denen die frischen Kräuter aus dem eigenen Garten genutzt werden konnten. Daher sind die Kräuter oft „variabel“. Dieses Rezept zeichnet sich dadurch aus, dass durch die Anwendung von Chilischoten und geriebenen Zitronenschalen viele Geschmacksrichtungen abgedeckt werden: scharf, bitter, sauer und salzig.

Eine kleine Geschmacksexplosion!

Versuchen Sie es auch mit anderen Kräutern, Pinienkernen oder mit einem Schuss Weißwein und kreieren Sie Ihr Lieblingsrezept!

ZUTATEN (4 Portionen):

- 1 mittelgroße Zwiebel
- 2 Chilischoten
- ½ Glas Olivenöl
- 1 EL Minze
- 1 EL kleinblütige Bergminze
- 1 EL Salbei
- 1 EL Rosmarin
- 1 EL Oregano
- 1 EL geriebene Zitronenschale
- 400 g Nudeln

ZUBEREITUNG:

1. Alle Zutaten mit dem Mixer zerkleinern und in einer Pfanne bei niedriger Temperatur „al dente“ garen, eventuell einen Schuss Weißwein dazu geben.
2. Nudeln kochen. Die gekochten Nudeln mit der Kräutersoße in der Pfanne vermischen und 2 Minuten rühren.
3. Sofort essen!

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

Kochzeit: 15 Minuten