

Pasta mit Käse-Sahnesoße und Kräutern

Zutaten (für 4 Personen):

- 250 g Trofie
- alternativ: Fusilli oder Penne rigate
- 300 ml Sahne
- 100 g gereifter Deichkäse
- alternativ: Parmesan oder Pecorino
- 2 Stangen (mit Blättern) Staudensellerie
- 2 Frühlingszwiebeln
- 4 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- etwas frischer Rosmarin
- etwas frischer Thymian
- einige Stiele Petersilie
- einige Stiele Basilikum
- einige Stiele Kerbel
- etwas frischer Bärlauch

Die angegebene Menge Nudeln reicht für kleine Portionen. Wer das Ganze als Hauptgericht servieren möchte, sollte pro Person etwa 100 g einplanen.

Sahne in einen Topf geben und auf die Hälfte einkochen lassen. Käse reiben und etwa die Hälfte zur Soße geben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Kräuter, Frühlingszwiebeln und Staudensellerie waschen und trocken. Die weichen Kräuter und Sellerieblätter in Stücke zupfen. Rosmarinnadeln und Thymianblätter von den Stielen zupfen und fein hacken. Selleriestangen und Frühlingszwiebeln putzen und in Scheiben schneiden.

Nudeln zunächst in Salzwasser bissfest kochen, dann abgießen und abtropfen lassen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Nudeln darin anbraten. Mit der Soße vermengen und die frischen Kräuter hinzufügen. Die Pasta auf Teller geben und mit dem restlichen Käse bestreuen.

Sendung/Quelle: DAS! Kochstudio

Sendetermin: 28.03.2024

Koch/Köchin:

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen