

Frischer Frühling: Wildkräuter Pasta



Zutaten

zwei handvoll	Wildkräuter nach Wahl
1 Bund	Schaffhauser Grünspargel
5	getrocknete Tomaten
1	Frühlingszwiebel
1	Knoblauchzehe
1/2	Gläschen Bärlauchkapern
	PudelWohl
2 EL	Olivenöl, Salz und Pfeffer
400 g	Emmer Gnocchetti Ritterkorn
1 dl	Weisswein

Zubereitung

Die getrockneten Tomaten kurz in heisses Wasser legen und in kleine Stücke schneiden. In einer Bratpfanne Olivenöl erhitzen. Die feingeringelten Frühlingszwiebeln mit dem Grün sowie die feingehackte Knoblauchzehe hinzugeben und kurz andünsten. Die in 1cm grosse Stücke geschnittenen Grünspargeln anbraten bis sie leicht Farbe angenommen haben. Mit Weisswein ablöschen und die Spargeln knackig weich kochen.

Die Wildkräutermischung in grobe Streifen schneiden und erst ganz zum Schluss in der Bratpfanne ganz kurz mitdünsten. Erst dann die Bärlauchkapern sowie die getrockneten Tomaten dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Währenddessen Wasser für die Pasta aufkochen, mit Salz abschmecken und die Emmer Gnocchetti ca 6 Minuten al dente kochen und abgiessen. Die Pasta in die Bratpfanne geben, schwenken und anrichten. Im Teller ein paar Tropfen Olivenöl über die Pasta geben.

Tipp: Passender Wein

Dazu passt ein kräftiger Sauvignier Gris vom Bio-Weingut Stoll, erhältlich im BioLaden PudelWohl in Beringen.

Degustationsnotiz:



helles, leuchtendes strohgelt



offene, intensive Nase nach gelben reifen Früchten, wie Pfirsich, Melone, florale Aromen etwas Blütenhonig sowie leicht würzige Noten



Weicher Auftakt mit einer feinerben, zarten Säure und einen mittleren Körper sowie einem langen aromatischen Abgang

Rezept- Entwicklung:



IMPULSCAFE

Inspiration - Genuss - BewusstSEIN