



R e z e p t

„Alles in Butter“ vom 17.04.2021

„Pasta und Rübstiel“

von Helmut Gote



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 750 g Rübstiel (auch Stielmus genannt)
- 350 g Orecchiette
- 2 EL Zitronensaft
- 50 g geriebener Parmesan
- Olivenöl
- Muskatnuss
- Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG:

- ➔ Vom Rübstiel den Wurzelansatz großzügig abschneiden, die Stängel mit Blättern waschen und abtropfen lassen. Stängel und Blätter in etwa 5 Zentimeter lange Stücke schneiden. Zwiebel in schmale Streifen schneiden, Knoblauch fein hacken.
- ➔ Knoblauch und Zwiebel glasig andünsten, herzhaft salzen und pfeffern.
- ➔ Jetzt erst die Hälfte des Rübstiels einrühren und offen dünsten. Wenn das Gemüse etwas zusammengesackt ist, die 2. Hälfte einrühren, mit Zitronensaft und noch einmal mit Pfeffer, Salz und Muskatnuss würzen. Deckel auflegen und bei niedriger Hitze 10 Minuten schmoren.
- ➔ Dann den Parmesan einrühren - so lange, bis der Käse geschmolzen ist.
- ➔ Die Nudeln in gesalzenem Wasser al dente kochen, abgießen und gründlich mit dem Rübstiel vermischen. Noch einmal sehr heiß werden lassen und servieren.