

# Pastinaken-Pasta

mit Butter und Parmesan

Bio Kochbox KW 41



# Pastinaken-Pasta

## mit Butter und Parmesan



### MENGENHINWEIS:

- Für 1 Portion die Mengen halbieren
- Für 4 Portionen die Mengen verdoppeln

### Für 2 Portionen:

- 400 g Pastinake
- 2 Knoblauchzehen
- 200 g Tagliatelle
- 50 g Parmesan, gerieben
- ½ Zweig Thymian

### Eigener Vorrat:

- 60 g Butter
- Salz, Pfeffer

### Zubereitung:

Pastinaken schälen und mit dem Sparschäler in dünne Streifen schneiden. Die Hälfte der Butter in einer Pfanne erhitzen. Pastinaken, Knoblauch und Thymian zugeben und unter Rühren ca. 3-5 Min. garen, bis das Gemüse weich ist.

In der Zwischenzeit die Tagliatelle nach Packungsanweisung bissfest garen und mit etwas Nudelwasser unter das Gemüse mischen. Die restliche Butter und den Parmesan unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.