

Orientalische Pasta

mit Nüssen

Bio Kochbox KW 06



Orientalische Pasta

mit Nüssen



MENGENHINWEIS:

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

Für 2 Portionen:

- 40 g Haselnüsse
- 40 g Pinienkerne
- 200 g Spaghetti
- 40 g Rosinen
- ½ Chili, fein gehackt
- 200 ml Rotwein

Eigener Vorrat:

- Salz, Pfeffer
- Kreuzkümmel
- 2-3 EL Öl
- 2-3 EL Zucker
- 1 Msp. Zimt
- 50 g Butter

Zubereitung:

Haselnüsse und Pinienkerne grob hacken, Kreuzkümmel grob zerstoßen. Spaghetti nach Packungsanweisung bissfest garen. In der Zwischenzeit das Öl in einer großen Pfanne erhitzen und Nüsse, Pinienkerne, Rosinen, Kreuzkümmel und gehackte Chilischote (nach eigenem Schärfeempfinden dosieren) anrösten.

Mit Zucker, Salz, 1 Msp. Zimt und Pfeffer würzen und mit Wein ablöschen, kurz einkochen lassen, zum Schluss die Butter unterrühren. Spaghetti abgießen, abtropfen lassen und direkt in die Pfanne geben. Alles gut vermischen. Auf vorgewärmten Tellern verteilen, mit und Pfeffer betreut servieren.



Unsere Weinempfehlung
SPÄTBURGUNDER, ROT-
WEIN WEINGUT SCHMIDT

