



Rigatoni

Italienische Röhrennudeln aus Hartweizengrieß. Sie ähneln der Penne, sind allerdings am Ende gerade abgeschnitten.

Pasta mit Fenchel-Orangen-Soße

5 EL Olivenöl, 500 g Fenchel-Knollen, 2 kleine rote Zwiebeln, 3 Knoblauchzehen, 1 1/2 TL Kräuter der Provence, 5 enthäutete Tomaten, 1 unbehandelte Orange, 4 EL Basilikumblätter, Petersilie, 36 entsteinte Oliven grün und schwarz, 3 TL Kapern, Salz, Pfeffer, 500 g Rigatoni
Pasta-Wasser aufsetzen.

Den Fenchel putzen, teilen, den Strunk herausschneiden und den Fenchel in 1 cm große Würfel schneiden. Den Knoblauch und die Zwiebeln schälen und beides in feine Scheiben schneiden. Die Orange gründlich mit heißem Wasser abwaschen, ein daumengroßes Stück Schale abschneiden und mehrere Zesten mit dem Zestenreißer abziehen. Das Olivenöl in der Pfanne erhitzen, darin Zwiebeln, Fenchel, Kräuter der Provence und Knoblauch andünsten und unter gelegentlichem Rühren ca. 30 Minuten schmoren, bis das Gemüse weich und goldbraun ist.

Basilikum, beide Sorten Oliven, Petersilie und Kapern fein hacken mit ein wenig Olivenöl in den Mixer geben und zur Seite stellen. Die Tomaten in Stücke schneiden zusammen mit der Orangenschale in die Pfanne geben. Ohne Deckel weiter schmoren lassen, bis die Soße sämig eingekocht ist. Die Orangenschale aus der Pfanne nehmen, Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken. Rigatoni garen, kurz vor dem Servieren die Orangen-Zesten in die Soße rühren. Die Nudeln mit der Soße mischen und mit der grünen Kräutermischung auf Tellern anrichten.

Pilzrigatoni

1 Zwiebel, 500 g Steinchampignons, 500 g Spaghetti, Salz und Pfeffer, 200 ml Gemüsebrühe, 200 g Doppelrahmfrischkäse, 1/2 Bund Thymian oder getrockneter Thymian, 2 EL Butter.

Die Zwiebel fein würfeln. Die Champignons putzen und vierteln. Die Rigatoni bissfest kochen. Währenddessen die Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebelwürfel darin anbraten. Die Pilze zufügen und noch mal 2 Minuten dünsten. Die Brühe dazugeben und den Frischkäse einrühren, 5 Minuten kochen lassen. Die Thymianblättchen fein hacken und zur Sauce geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Rigatoni mit der Soße mischen und sofort servieren.

Rigatoni in Schinkensoße

500g Rigatoni, 4 Scheiben Schinken, gekocht, 1 Bund Petersilie, 2 EL Butter, 2 EL Olivenöl, 1 EL Crème fraîche, 100 ml Gemüsebrühe, Salz und Pfeffer

Nudeln garen, etwas von dem Kochwasser auffangen. Schinken klein schneiden, Zwiebeln fein würfeln, Petersilie fein hacken. Die Butter mit Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln+Petersilie darin andünsten. Die Gemüsebrühe angießen und einköcheln lassen. Crème fraîche unterrühren, salzen, pfeffern, den Topf vom Herd nehmen und den Schinken in die Soße geben. Nudeln mit der Soße gut mischen und servieren.

Viele Grüße Ihr Grüne Kiste Team vom Bioland Gemüsehof Hörz 0711-7777501