Pasta mit Marroni-Rosmarin-Sauce

Cremige Marroni-Sauce mit Rosmarin und Zitronenfrische auf al-dente-Pasta – ein feines, nussiges Herbstgericht. Für richtig gute Pasta zählt vor allem das Timing. Die Nudeln kommen knapp al dente in die Sauce und ziehen dort fertig, damit Geschmack und Cremigkeit wirklich an jeder Oberfläche haften. Für 4–6 Personen ist das ein verlässliches Hauptgericht mit klaren Aromen und überschaubarem Aufwand. Die Gesamtzeit liegt bei etwa 35 Minuten; vieles davon läuft nebenbei.

4–6 Portionen | 35 Min. | 12 g Protein | 100% vegan

Zutaten

- 400 g Pasta
- 300 g vorgegarte Marroni
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 250 ml Hafer-Cuisine
- 200 ml Gemüsebouillon
- 1 TL Rosmarin
- ½ Zitrone
- 2 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- 30 g geröstete Haselnüsse (zum Servieren)

Zubereitung

01 Pasta al dente kochen, etwas Kochwasser aufbewahren.

02 Zwiebel und Knoblauch fein hacken, in Öl anbraten. Marroni zugeben, kurz rösten.

03 Mit Bouillon und Hafer-Cuisine ablöschen, 6 Min. köcheln, dann pürieren.

04 Rosmarin und Zitronensaft einrühren, abschmecken.

05 Pasta mit Sauce mischen, bei Bedarf Kochwasser zugeben.

06 Mit Haselnüssen bestreuen.