

Pasta mit Marroni-Rosmarin-Sauce



► Beschreibung

Cremige Marroni-Sauce mit Rosmarin und Zitronenfrische auf al-dente-Pasta – ein feines, nussiges Herbstgericht.

► Zutaten

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

► Zubereitung

1. Pasta al dente kochen, etwas Kochwasser aufbewahren.
2. Zwiebel und Knoblauch fein hacken, in Öl anbraten. Marroni zugeben, kurz rösten.
3. Mit Bouillon und Hafer-Cuisine ablöschen, 6 Min. köcheln, dann pürieren.
4. Rosmarin und Zitronensaft einrühren, abschmecken.
5. Pasta mit Sauce mischen, bei Bedarf Kochwasser zugeben.
6. Mit Haselnüssen bestreuen.

► Zusatzinfos

Rosmarin kann durch Salbei ersetzt werden.

Erstellt mit der ZUTATO-App

