

Zitronige Pasta mit geschmortem Lauch



► Beschreibung

Seidig gebundene Pasta mit feiner Zitronennote, süßlich geschmortem Lauch und einer samtigen Bohnencreme, die die Sauce trägt, ohne schwer zu wirken. Knusprige Kapern bringen Spannung. Sehr fein, sehr ausgewogen, absolut restaurantfähig.

► Zutaten

Pasta & Lauch

- 500 g Pasta (Tagliatelle oder Linguine)
- 3 Stangen Lauch
- 3 EL Olivenöl
- Salz

Weisse Bohnencreme

- 1 Dose weisse Bohnen (240 g Abtropfgewicht)
- 1 kleine Knoblauchzehe
- 4 EL Olivenöl
- Saft $\frac{1}{2}$ Zitrone
- Salz

Sauce & Finish

- Abrieb 1 Bio-Zitrone
- Schwarzer Pfeffer
- 2-3 EL Kapern
- Optional: Petersilie oder Schnittlauch

► Zubereitung

1. Lauch

- Lauch längs halbieren, gründlich waschen, in feine Streifen schneiden.
- In Olivenöl bei mittlerer Hitze langsam schmoren, bis er weich und leicht goldgelb ist.
- Salzen, beiseitestellen.

2. Bohnencreme

- Bohnen, Knoblauch, Zitronensaft, Olivenöl und Salz sehr fein pürieren.
- Konsistenz: dicke, seidige Creme.

3. Kapern

- Kapern trocken tupfen.
- In wenig Olivenöl knusprig braten, auf Küchenpapier ablegen.

4. Pasta

- Pasta in gut gesalzenem Wasser al dente kochen.
- 1 Tasse Pastawasser aufheben.

5. Sauce zusammenführen

- Pasta in die Pfanne zum Lauch geben.
- Bohnencreme löffelweise unterheben.
- Mit Pastawasser zu einer glänzenden, cremigen Sauce binden.
- Zitronenabrieb und schwarzen Pfeffer einarbeiten.

6. Anrichten

- Pasta locker aufdrehen.
- Kapern darüberstreuen.
- Optional frische Kräuter.
- Zum Schluss ein paar Tropfen Olivenöl.

► Zusatzinfos

- Sehr fein, aber alltagstauglich
- Bohnen ersetzen Sahne, ohne schwer zu wirken
- Funktioniert auch mit Fenchel statt Lauch
- Zitronenabrieb erst am Schluss für maximale Frische

Erstellt mit der ZUTATO-App

