

Pasta mit Karotten-Miso Sauce

50—60 Min

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

600 g	Fussili Pasta

Für die Sauce

2 Stk.	Schalotten, fein gehackt
2 Stk.	Knoblauchzehen, zerdrückt
1.5 EL	Knoblauchscheiben
2 EL	Olivenöl
4 Stk.	Große Karotten in feine Scheiben geschnitten
500 ml	Wasser
3 EL	Helle Misopaste
1 Stk.	Meersalz jodiert grob
1 Stk.	Pfeffer schwarz ganz

Für das Pesto

1 Stk.	Knoblauchzehe, fein gepresst
1 TL	Zitronenzeste
60 ml	Olivenöl
20 g	Parmesan, fein gerieben
2 EL	Pinienkerne
1	Handvoll Karottengrün
1	Handvoll frischer Bärlauch
1 Stk.	Meersalz jodiert grob

Zubereitung

1. Für die Sauce Öl in einem mittelgroßen Topf bei mittlerer Hitze erhitzen. Schalotten und Knoblauchzehen und Knoblauchscheiben etwa 5 Minuten lang anbraten. Karotten, Wasser, Salz und Pfeffer hinzugeben und zum Kochen bringen.
2. Abdecken, die Hitze reduzieren und sanft köcheln lassen, bis die Karotten weich sind, für etwa 15 Minuten. Die Hälfte des Kochwassers nun abgießen. 3 Esslöffel Misosauce einrühren (muss sich nicht vollständig auflösen) und für 5-10 Minuten abkühlen lassen.
3. Währenddessen kann das Pesto aus dem Karottengrün mit Bärlauch zubereitet werden. Karottengrün waschen, etwas trocken tupfen, die holzigen Teile des Stängels entfernen und grob hacken. Bärlauch ebenfalls waschen und grob hacken.
4. Alle Zutaten in den Mixer geben und zu einem cremigen Pesto mixen. Mit Salz und Pfeffer nochmals abschmecken.
5. In einem Topf gesalzenes Wasser für die Nudeln zum Kochen bringen. Nudeln nach Packungsangabe kochen.
6. Die Karotten mit einem Stabmixer fein pürieren. Sauce auf den Nudeln verteilen und mit einem Tupfer Pesto garnieren.

