

Foto: ORF



Pastasotto mit Schafkäse

Zutaten für 4 Personen

- 300 g Pastasotto oder Fregola Sarda
- 1–2 Zwiebeln oder Schalotten
- 1/16 l Weißwein
- 1/4 l Obers
- 1/4 l Gemüsefond oder Hühnersuppe
- 150 g Schafkäse
- 80 g Parmesan oder Pecorino
- Salz
- Pfeffer
- Muskat
- Olivenöl
- frische Gartenkräuter
- Rucola oder Blattspinat

Zubereitung:

Die Nudeln vorkochen und anschließend abschrecken. Schalotten oder Zwiebeln in Olivenöl anschwitzen, mit Weißwein ablöschen und etwas einreduzieren lassen.

Danach Gemüsefond und Obers begeben.

Die Sauce leicht köcheln lassen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Das gekochte Pastasotto dazugeben und den Schafkäse in Stücke schneiden und einrühren.

Mit frischen Kräutern verfeinern, auf Tellern anrichten und mit Rucola oder Blattspinat garnieren. Zum Schluss Parmesan darüberstreuen.