

Pasta mit Waldziest-Soße

Pilz Aroma ohne Pilz dank Waldziest

Schön wie eine Orchidee blüht der Waldziest mit seinen edlen violetten Blüten. Er gehört zur Gattung der essbaren Lippenblütler und man findet ihn im Frühsommer häufig im Wald am Wegesrand.

Das braucht ihr (für 2 Personen):

- 1 große Zwiebel
- 2 Zehen Knoblauch
- Italienische Gewürzmischung (Oregano/Rosmarin/Thymian)
- Einen Handstrauß Waldziest
- 1 TL Olivenöl
- 1 Bio-Zitrone
- 250 gr. Pasta (z.B. Rigatoni, Penne ...)
- 1 TL Gemüsebrühe
- 1/8 l Weißwein



So wird´s gemacht:

1. Zitronenschale abreiben
2. Zwiebel und Knoblauch kleinschneiden und in Olivenöl andünsten
3. Mit Weißwein und Zitronensaft ablöschen
4. Italienische Kräuter, den Abrieb der Zitronenschale und die Gemüsebrühe dazugeben
5. Waldziestspitzen fein schneiden und kurz vorm Servieren dazu geben
6. Die Pasta entsprechend der Packungsanweisung kochen und mit der Waldziest-Soße servieren
7. Wer mag, kann noch etwas Parmesan dazu reiben

Bon appetito!