

Rezept von Alexandra, leicht verändert (Wein, Sahne ;-)

## **Pasta mit Möhren**

für 2 Personen

### **Zutaten**

200g Bandnudeln, 1 Esslöffel Salz, 3 dicke Möhren, 2 Esslöffel Olivenöl, 1 Knoblauchzehe, 4 Frühlingszwiebeln, 60g Parmesan, 50ml trockener Weißwein, 1 Teelöffel Balsamico, 100ml Sahne, 0,5 Teelöffel Pfeffer, 0,5 Teelöffel Salz



### **Zubereitung**

1. Nudelwasser aufsetzen
2. Möhren schälen und in dünne Scheiben schneiden
3. Frühlingszwiebeln putzen und klein schneiden
4. Knoblauch fein hacken
5. Nudeln im Salzwasser bissfest kochen, also eine Minute kürzer als angegeben
6. Nudeln aus dem Topf nehmen - Wasser bleibt drinne, denn jetzt
7. die Möhren im kochenden Nudelwasser eine Minute blanchieren dann in kaltem Wasser abschrecken
8. in einer großen Pfanne (oder Topf) die Möhren im Olivenöl 5 Minuten dünsten
9. die Frühlingszwiebeln und Knoblauch zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen
10. den Weißwein zugeben und alles zusammen nochmals 10 Minuten dünsten
11. jetzt die Bandnudeln und die Sahne zugeben, alles gut vermischen, dann den Parmesan unterrühren
12. und alles zusammen nochmal 5 Minuten heiß werden lassen
13. jetzt mit dem Balsamico würzen und sofort servieren

### **Zeitbedarf**

60 Minuten