

Glückssträhne mit Oferüebli und Pestocrème

Zutaten:

Ofenrüebli

400gr Rüebli(auf dem Markt, gibt es viele verschiedene Sorten)
2 Knoblauchzehen ganz, zerdrückt
1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian
2 EI Öl
Salz, Pfeffer
Saft von 1 Orange
0.8 dl Wasser
2 TI Nullkommanull Gemüse Bouillon

Pestocrème

40gr Rucola
60gr Baumnüsse (oder je nach Lust und Laune andere Nüsse/ Kerne)
1,25dl Öl
1 grosse Knoblauchzehe
2TL Nullkommanull Gemüse Bouillon
1TL Honig
2TL Apfelessig

Nudeln

250gr Glückssträhne, meine Nudelwerkstatt
Heisses, kochendes Wasser
4TL Nullkommanull Gemüse Bouillon

www.meinenudelwerkstatt.ch

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180° vorheizen
2. Rüeblen je nach Durchmesser längs halbieren oder ganz lassen und in 4-5 cm lange Stücke schneiden.
3. Rüeblen in eine Auflaufform geben und mit Knoblauch, Öl und Kräutern mischen, mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Im Ofen (Mitte, Umluft 180°) mind. 10 Min. garen.
5. Baumnüsse in Pfanne rösten, zur Seite stellen
6. Rucola, Nullkommanull Gemüsebouillon, Öl, Wasser, Honig, Essig, Knoblauch und die gerösteten Baumnüsse in einen Mixer geben und zu einer Pestocrème mixen, diese in eine Schüssel geben und zur Seite stellen, ziehen lassen.
7. Nullkommanull Gemüse Bouillon, Orangensaft und Wasser mischen und über die Rüeblen gießen.
8. Rüeblen nochmals durchrühren und weitere 20-30 Min. garen.
9. Pfanne mit Wasser zum Kochen bringen, Nullkommanull Gemüse Bouillon dazu geben und die Glückssträhne Nudeln im kochenden Wasser al dente kochen.
10. Rüeblen aus dem Ofen nehmen und mit den Nudeln vermischen, mit dem Pesto garnieren und genießen

