

# FRÜHLINGSPASTA

MIT GERÖSTETEM JUNGKNOBLAUCH



## ZUTATEN

250 g Pasta

3-4 Stangen Jungknoblauch,

samt grünem Schaft

1 Zitrone

2 EL Olivenöl oder Butter

2 EL geröstete Nüsse , grob gehackt

Salz und Pfeffer

Topping: Hirschhornwegerich oder Microgreens

## ZUBEREITUNG

Pasta kochen, dabei leicht salzen. Kochwasser auffangen.

In der Zwischenzeit den Jungknoblauch in feine Ringe schneiden – weiße Knolle wie auch den zarten Schaft.

In einer Pfanne Butter oder Öl erhitzen, Jungknoblauch darin bei mittlerer Hitze sanft anrösten, bis er duftet und leicht goldbraun wird (ca. 5 Minuten).

Zitronenabrieb und ein paar Spritzer Zitronensaft dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Pasta abgießen, etwas Kochwasser zur Sauce geben und alles in der Pfanne schwenken, bis sich alles gut verbindet.

Auf Tellern anrichten, mit den gerösteten Nüssen bestreuen und nach Wunsch mit Hirschhornwegerich oder Microgreens toppen.

So schmeckt echte Handarbeit!

Tscheggs Ernte  
Breite 11 6840 Götzis

Telefon +43 664 93069514 [info@tscheggs-ernte.at](mailto:info@tscheggs-ernte.at)  
[www.tscheggs-ernte.at](http://www.tscheggs-ernte.at)