

Nudeln im Glas mit roten Zwiebeln, Joghurt-Mayonnaise

Für 4 Personen

Für die Honig-Zwiebeln:

4 rote Zwiebeln	1 EL Zucker	2 EL Honig
40 ml Apfelessig	Balsamico	

Für die Nudeln:

200 g Risoni-Nudeln	Salz	Olivenöl
---------------------	------	----------

Für die Joghurtmayonnaise:

2 Eigelb	2 EL Zitronensaft	3 TL Senf
Salz	Pfeffer	150 ml Pflanzenöl

50 g Naturjoghurt

Für das Kräuter Pesto:

2 Bund gemischte Kräuter	4 EL Mandelstifte	2 Knoblauchzehen
80 g Parmesan	100 ml Olivenöl	

Für die Honigzwiebeln die Zwiebeln schälen, halbieren und in Streifen schneiden.

In einer Pfanne den Zucker erhitzen, bis er leicht Farbe angenommen hat. Den Honig dazu geben und mit dem Apfelessig ablöschen.

Die Zwiebelstreifen dazu geben, den Deckel auf die Pfanne geben und die Zwiebeln etwa 15 Minuten darin schmoren. Dabei öfters mit dem entstandenen Saft überziehen.

Nudeln nach Packungsanleitung in Salzwasser garen, kurz mit kaltem Wasser abschrecken und ebenfalls in eine Schüssel geben. Mit 1 TL Olivenöl gut durchmischen.

Die Zwiebeln nach 15 Minuten ohne Deckel etwas abkühlen lassen.

Für die Joghurtmayonnaise die beiden Eigelbe, 1 EL Zitronensaft, den Senf sowie Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben. Alles mit dem Mixer verrühren, bis die Masse cremig ist.

Das Pflanzenöl in einem dünnen Strahl hinzufügen. Dabei ständig weiter rühren, bis sich eine homogene Masse bildet. In die so entstandene Mayonnaise am Schluss den restlichen Zitronensaft und den Joghurt einrühren.

Für das Pesto die Kräuter abspülen, trocken tupfen und die Blätter grob abzupfen.

In einer Pfanne die Mandelstifte ohne Fett ganz leicht anrösten.

Die Stifte herausnehmen und abkühlen lassen. Die Knoblauchzehen abziehen und grob hacken und den Käse grob zerbröseln.

Die Kräuter, 2 EL Mandelstifte, Knoblauch und Käse in einen Mixer geben.

Olivenöl dazugeben und so lange mixen, bis eine geschmeidige, noch leicht stückige Masse entsteht. Mit Salz abschmecken.

Zum Anrichten Hälfte der Risoni-Nudeln in 4 bauchige große Gläser füllen. Das Pesto darauf geben und mit etwas Balsamico beträufeln. Die Honigzwiebeln darüber schichten. Dann die übrigen Risoni-Nudeln einfüllen und jeweils etwas Joghurtmayonnaise aufträufeln.

Mit den restlichen gerösteten Mandelstiften bestreuen und servieren.

Tarik Rose am 20. März 2020