

Frühling-Pasta mit Lauchzwiebeln und Mozzarella

Für 4 Personen

2 Bund Frühlingszwiebeln	1 großer Kohlrabi	1 rote Zwiebel
2 EL Olivenöl	Salz	2 Kugeln Mozzarella (250 g)
300 g Lasagne-Nudelplatten	Pfeffer	50 g italienischer Hartkäse

Frühlingsvinaigrette und Salat:

40 ml kräftige Gemüsebrühe	1 TL Senf	flüssiger Honig
Salz	Pfeffer	5 EL Weißweinessig
100 ml Olivenöl	1 Bund Schnittlauch	2 gekochte Eier
8 Radieschen	100 g Brunnenkresse	12 Walnusskernhälften

Frühlingszwiebeln putzen. Weiße und grüne Teile der Zwiebeln trennen und jeweils in feine Ringe schneiden.

Den Kohlrabi schälen und in feine Würfel schneiden.

Die Zwiebel schälen und ebenfalls fein würfeln.

Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Weiße Teile der Frühlingszwiebeln, Kohlrabiwürfel und rote Zwiebelwürfel darin unter Wenden anbraten. Mit etwas Salz würzen und unter Wenden 46 Minuten mit noch leichtem Biss dünsten.

Inzwischen Mozzarella abtropfen lassen und in feine Stücke zupfen oder in Scheiben schneiden. Die Nudelplatten in etwa 10 cm große Rechtecke schneiden und nach Packungsbeilage in reichlich kochendem, gesalzenem Wasser mit noch leichtem Biss (al dente) garen.

Für die Frühlingsvinaigrette Gemüsebrühe leicht erwärmen und mit Senf, Honig, Salz und Pfeffer verrühren und abschmecken. In eine Schüssel geben, Essig und Öl gründlich unterquirlen. Gegebenenfalls mit etwas Salz nachschmecken.

Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Ringe schneiden.

Die gekochten Eier pellen und z. B. mit einem Eierschneider zu Würfeln schneiden oder hacken. Radieschen putzen, waschen und in Stifte schneiden. Nach Belieben Brunnenkresse verlesen, waschen und trocken schleudern.

Radieschen, Schnittlauch und Eiwürfel unter die Vinaigrette mischen.

Die Nudelplatten abgießen und kurz abtropfen lassen.

Die grünen Teile der Lauchzwiebeln zum gebratenen Gemüse geben und alles nochmals kurz durchschwenken. Gemüse mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Gemüse im Wechsel mit den Nudelplatten und Mozzarella auf Teller schichten. Hartkäse fein hobeln und überstreuen.

Gegebenenfalls Brunnenkresse anlegen. Kresse und Pasta mit der Frühlings-Vinaigrette beträufeln. Mit Nusshälften garnieren und sofort servieren.

Andreas Schweiger am 02. Mai 2022