

Pasta mit Erbsen und Parmesan-Soße

Für 6 Personen

500 g Farfalle	1 kg frische Erbsen	4 Knoblauchzehen
2 scharfe Chilischoten	2 Möhren	1 Bund Frühlingszwiebeln
4 Stangen Staudensellerie	$\frac{1}{2}$ l süße Sahne	$\frac{1}{4}$ l Weißwein
$\frac{1}{4}$ l Kochwasser	250 g Parmesan	2 EL Butter
4 Tomaten	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Die Tomaten vierteln, entkernen und die Stielansätze abschneiden. Die Tomatenreste in ein feines Sieb geben und den Saft herausdrücken und auffangen. Die Tomatenviertel in Streifen schneiden.

Die Erbsen pulen, dann in Salzwasser 5-6 Minuten garkochen.

Frühlingszwiebeln und Möhren putzen und in feine Scheiben schneiden. Selleriestangen ebenfalls in Scheiben schneiden und die feinen Sellerieblätter in Stücke zupfen. Knoblauch und Chili fein würfeln, Parmesankäse reiben.

Olivenöl in einer hohen und großen Pfanne erhitzen. Zuerst die Frühlingszwiebeln darin farblos andünsten, dann Möhren, Staudensellerie, Chili und Knoblauch dazugeben und ebenfalls etwas andünsten. Alles leicht salzen und zuckern, dann Sahne und Weißwein hinzufügen. Alles etwa 5 Minuten bei mittlerer Hitze garen lassen, dann 80 g geriebenen Parmesan und die Erbsen dazugeben.

Die Nudeln parallel in Salzwasser kochen. Beim Abgießen $\frac{1}{4}$ l Kochwasser auffangen und mit den tropfnassen Nudeln zum Gemüse geben und vermengen. Tomatenfleisch, ausgedrückten Tomatensud und Butter zu den Nudeln geben. Wieder alles vermengen und auf eine große Platte geben. Frisches Olivenöl und nochmals Parmesan darüber geben.

Den restlichen Parmesankäse in eine Schüssel füllen und mit auf den Tisch stellen. Die Pasta mit dem Selleriegrün garnieren und servieren.

Rainer Sass am 09. August 2019