

Molekulare Teigwarenküche mit Rolf Caviezel

PASTA *Premium* AG



Safran Tagliatelle mit Erdbeeren mit Apfel, Karotten und Blumenkohl

Die Zutaten sind für 4 Personen

200 g BSCHÜSSIG Premium 3-Eier Tagliatelle mit mit Safran

Sauce

20 g Zwiebeln gehackt
60 g Kochbutter
80 g Karotten (klein geschnitten)
280 g Apfel (geschält und klein geschnitten)
350 g Kokosmilch
250 g Gemüsebouillon
10 g Currypulver
Salz, Pfeffer
wenig Kardamom
wenig Blumenkohl
300 g frische Erdbeeren

Garnitur

ein paar getrocknete Apfelscheiben
geviertelte Erdbeeren

Vorbereitung

Die Erdbeeren reinigen und in kleine Würfel schneiden. 4 Erdbeeren vierteln und für die Garnitur beiseite stellen. In einer Pfanne die Kochbutter erwärmen, darin die Zwiebeln, Karotten und Äpfel andünsten. Mit Currypulver stäuben, alle restliche Zutaten begeben und die Sauce kurze Zeit kochen lassen. Danach mit einem Stabmixer mixen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die BSCHÜSSIG Safran-Tagliatelle in einer Pfanne mit kochendem Wasser und wenig Salz auf den Punkt kochen, danach in ein Sieb abgiessen.

Zubereitung

Die BSCHÜSSIG Tagliatelle mit der heissen Sauce kurz in einer Pfanne abschwenken und anschliessend die Erdbeeren darunter geben.

Anrichten

Alles auf einen Teller anrichten mit einer Reibe wenig Blumenkohl roh darüber geben und mit ein paar getrockneten Apfelscheiben garnieren.

Rolf Caviezel führt das Restaurant «Foodlab Caviezel» in Grenchen und führt verschiedene Kochkurse, unter anderem «Kids ab an den Herd», durch, eine Aktion welche wir mit BSCHÜSSIG unterstützen.



&



www.freestylecooking.ch

