

Karuby-Tagliatelle

🌱 vegetarisch ⌚ Zubereitungszeit: 20 Min. III einfach



Bilder: © Ariane Bille für BVE0

Zubereitung

- Postelein waschen und abtropfen lassen. Karotten mit dem Sparschäler schälen und dann der Länge nach in breite Streifen hobeln. Apfel waschen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und in feine Streifen schneiden.
- Wasser mit 1 Prise Salz in einem mittelgroßem Topf zum kochen bringen. Karotten-Streifen darin 2 Min. blanchieren, anschließend abgießen, mit kaltem Wasser abschrecken, abtropfen lassen und beiseite stellen.
- Haselnüsse grob hacken und in einer beschichteten Pfanne rösten bis es duftet. Nüsse aus der Pfanne nehmen und Öl darin erhitzen. Apfelscheiben hineingeben und etwa 2–3 Min von beiden Seiten anbraten. Blanchierte Karottenstreifen hinzugeben, mit Thymian, Salz und Pfeffer abschmecken und für 1 Min. weiter garen. Auf einen Teller geben, Fetakäse darüberbröseln, mit Rettichsprossen und Haselnüssen bestreuen und sofort genießen.

Zutaten für 1 Person:

- 1 Handvoll Postelein
- 5 KaRuby Karotten
- 1 Apfel
- 1 Handvoll Haselnüsse
- 1–2 EL Olivenöl
- 1 TL Thymian (getrocknet)
- 20 g Fetakäse
- 1 TL Rettich-Sprossen