

MARLEY SPOON



Zitronige Strozzapreti

mit Schinken und Radieschen



20-30min



2 Personen

Dieses Gericht beweist: Radieschen sind nicht nur in Frühlingsalaten richtig lecker, sondern auch gekocht in einer Pasta-Sauce mit Dill. Nebeneffekt dabei, die rote Knolle fährt die sämige Sauce in ein leichtes Rosa. Ein toller Kontrast zu den grünen Dill-Spitzen!

Was du von uns bekommst

- Jungzwiebel
- unbehandelte Zitrone
- Schinken
- Radieschen
- Senf¹⁰
- Strozzapreti di farro¹
- Crème fraîche⁷
- Dill

Was du zu Hause benötigst

- Butter⁷
- Salz
- schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- Küchenreibe
- Messbecher
- mittelgroße Pfanne
- mittelgroßer Kochtopf
- Sieb

Vergiss nicht, dein Gemüse nochmal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 765.0kcal, Fett 25.6g, Eiweiß 29.1g, Kohlenhydrate 99.0g



1. Gemüse vorbereiten

Einen mittleren Topf mit ausreichend gesalzenem Wasser zum Kochen bringen. Die **Radieschen** vom Strunk befreien, dann vierteln. Die Enden der **Jungzwiebeln** abschneiden und den Rest in ca. 1cm dicke Röllchen schneiden. **Dill** von den harten Stielen zupfen und grob hacken.



4. Schinken vorbereiten

Währenddessen den **Schinken** in ca. 0.5cm dünne Streifen schneiden. Die **Schale der Zitrone** abreiben und den **Saft** auspressen.



2. Pasta kochen

Sobald das Wasser kocht die **Pasta** darin ca. 7-8Min. bissfest garkochen. Anschließend in einem Sieb abgießen, dabei eine halbe Tasse vom Kochwasser aufheben, dann zugedeckt warm halten.



5. Sauce zubereiten

Nun die **Crème fraîche** in der Pfanne schmelzen lassen und die Sauce mit **1TL Zitronenschale** und **1-2EL Zitronensaft** verfeinern. **Schinken** und **Senf** unterrühren, dann mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Sauce weitere ca. 4-5Min. leicht köcheln.



3. Gemüse dünsten

Eine mittlere Pfanne mit 1TL Butter auf mittlere Stufe erhitzen. Die **Jungzwiebeln** darin mit einer Prise Salz ca. 1-2Min. anbraten. Die **Radieschenviertel** in die **Jungzwiebelpfanne** geben. Mit 50ml Wasser ablöschen und weitere ca. 1-2Min. verkochen lassen.



6. Pasta fertigstellen

Zum Schluss die **Hälfte vom Dill** in die Sauce rühren und die **Pasta** untermengen. Evt. einige Löffel vom **Kochwasser** dazugeben, falls es zu trocken ist. **Pasta** anrichten und mit übrigem **Dill** und nach Geschmack mehr **Zitronenschale** garnieren.