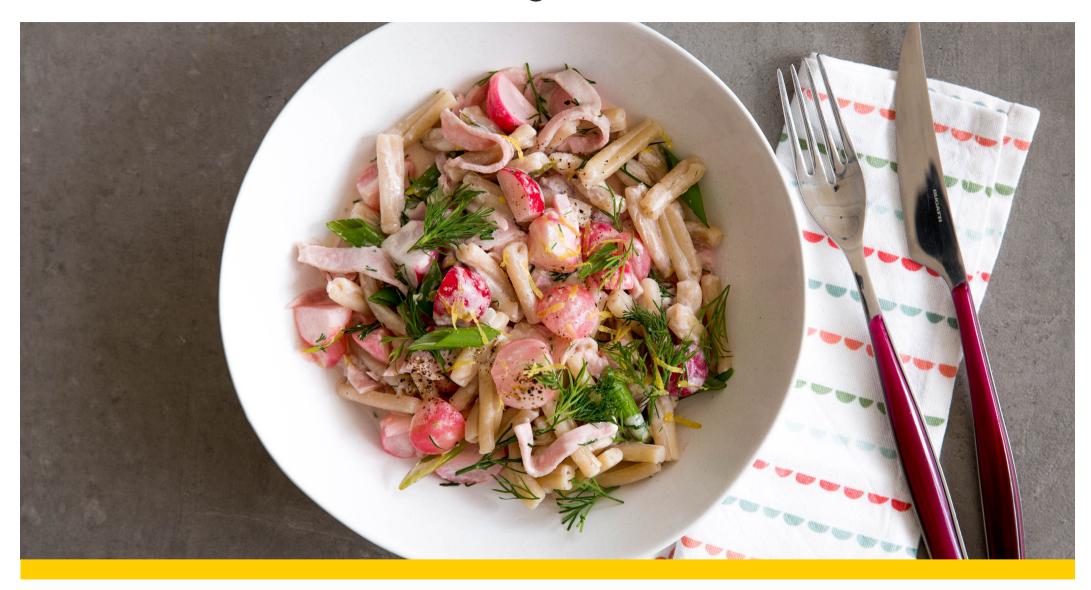
MARLEY SPOON



Zitronige Strozzapreti

mit Schinken und Radieschen





20-30min 2 Personen

Dieses Gericht beweist: Radieschen sind nicht nur in Frühlingssalaten 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

- Junazwiebel
- · unbehandelte Zitrone
- Schinken
- Radieschen
- Senf 10
- Strozzapreti di farro ¹
- Crème fraîche 7
- Dill

Was du zu Hause benötigst

- Butter 7
- 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.



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.



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.



6. Pasta fertigstellen

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