

Kochen mit Stern | Fettuccine Marseille – Pasta mit Gemüse und Parmesan

Zutaten:

- 350 g Fettuccine
- 100g kleine Kartoffeln
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 1/2 weiße Zwiebel
- 1 Tomate
- 2 Knoblauchzehen
- 1 – 2 Stängel Basilikum
- 100 ml Olivenöl
- 1 Liter Geflügelbrühe
- 80 g Parmesan, gerieben
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Kartoffeln, Tomate, Frühlingszwiebeln und Zwiebel in mundgerechte Stücke schneiden. Blätter vom Basilikumzweig abpflücken und beiseitelegen. Den Basilikumstiel klein hacken. Knoblauchzehen mit dem Messer andrücken.

Olivenöl in einem Topf erhitzen und alle Zutaten, außer den Basilikumblättern, darin anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Wenn alles anfängt zu duften, die Fettuccine oben auf das Gemüse legen. Die heiße Geflügelbrühe Kelle für Kelle über die Fettuccine geben. Deckel auf den Topf legen.

Den vorherigen Schritt 2 – 3 mal wiederholen und darauf achten, dass die Fettuccine al dente bleiben. Also nicht zu weich kochen. Zum Schluss die Hälfte des geriebenen Parmesans unterrühren.

Fettuccine mit dem eingekochten Gemüse auf Teller verteilen. Restlichen Parmesan und die Basilikumblätter, in feine Streifen geschnitten, darüber streuen.

Rezept: Vincent Moissonnier

Quelle: live nach neun – Kochen mit Stern