

Grüne Pasta Pesto mit pochiertem Ei und Karottenstreifen

Ein Rezept von Lena Fuchs (Mein leckeres Leben) im Auftrag für Gmundner Keramik



Die Zutaten

Für die Pasta

- 450 g Dinkel-Spaghetti
- 1 Handvoll frischer Jungspinat
- 1 kleine Handvoll frische Gartenkresse
- ½ Bund frisches Basilikum
- 1 Knoblauchzehe
- 100 g Parmesan (oder Bergkäse)
- 50 g Mandeln
- 4 EL natives Olivenöl
- 120 ml Hafer- oder Mandelmilch
- ½ Zitrone, Saft und Abrieb
- Salz & Pfeffer aus der Mühle

Für die pochierten Eier:

- 4 Bio-Eier
- 1 EL Weißweinessig
- Salz & Pfeffer aus der Mühle

Für die Karottenstreifen:

- 4 Karotten
- 1 TL Butter
- ½ Zitrone
- Salz



GMUNDNER KERAMIK

GMUNDNER KERAMIK HANDELS GMBH
Keramikstrasse 24, 4810 Gmunden, T + 43 (0) 7612 786-10
FN 145945 A, UID Nr.: ATU 49906909, FB-Gericht: Wels
IBAN: AT43 3400 0000 0006 1671
Raiffeisenlandesbank OÖ AG, BIC: RZOOAT2L

GMUNDNER KERAMIK MANUFAKTUR GMBH & Co KG
Keramikstrasse 24, 4810 Gmunden, T + 43 (0) 7612 786-10
FN517767y, UID-Nr. ATU74662518, FB-Gericht: Wels
IBAN: AT08 3400 0000 0006 3271
Raiffeisenlandesbank OÖ AG, BIC: RZOOAT2L





GMUNDNER

KERAMIK

HANDGEFERTIGT SEIT 1492

Zubereitung

1. Für das Pesto: Spinat mit Kresse, Basilikum, Knoblauchzehe, frisch geriebenen Käse, Mandeln, Olivenöl, Hafermilch, Zitronensaft + etwas Abrieb, Salz und Pfeffer in einen Hochleistungsmixer (z.B. Vitamix) geben und zu einem feinen Pesto mixen. Abschmecken und zur Seite stellen.
2. Die Karotten mit einem Gemüseschäler in feine Streifen schneiden. Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Karottenstreifen darin 3-4 Minuten anschwitzen. Mit Salz und Zitronensaft abschmecken.
3. Einen Topf Wasser zum Kochen bringen, salzen und die Pasta je nach Sorte al dente kochen. Abseihen. Zurück in den Topf geben, das grüne Pesto zugeben und mit der Pasta gut vermengen.
4. Für die pochierten Eier in einem Topf Wasser zum Kochen bringen, Essig und etwas Salz zugeben. Die Eier nacheinander jeweils in eine Tasse schlagen und vorsichtig ins Wasser gleiten lassen (dabei vorher mit einem Kochlöffelstiel im Wasser einen Strudel machen – also einfach in runden Bewegungen herumwirbeln). Das Ei im Wasser mit dem Kochlöffel in Form bringen (also das Eiweiß um den Dotter legen) und ca. 3 – 4 Minuten sanft unter den Siedepunkt ziehen lassen (das Wasser darf nicht mehr kochen). Die Eier herausheben und abtropfen lassen.
5. Die pochierten Eier auf der Pasta servieren. Daneben die Karottenstreifen verteilen und nach Belieben noch mit ein paar gehackten Mandeln garnieren.



GMUNDNER KERAMIK

GMUNDNER KERAMIK HANDELS GMBH
Keramikstrasse 24, 4810 Gmunden, T + 43 (0) 7612 786-10
FN 145945 A, UID Nr.: ATU 49906909, FB-Gericht: Wels
IBAN: AT43 3400 0000 0006 1671
Raiffeisenlandesbank OÖ AG, BIC: RZOOAT2L

GMUNDNER KERAMIK MANUFAKTUR GMBH & Co KG
Keramikstrasse 24, 4810 Gmunden, T + 43 (0) 7612 786-10
FN517767y, UID-Nr. ATU74662518, FB-Gericht: Wels
IBAN: AT08 3400 0000 0006 3271
Raiffeisenlandesbank OÖ AG, BIC: RZOOAT2L

