

Waidmannsdank!

Liebhaber von herbstlichen Wildgenüssen geraten dieser Tage im Hotel Drei Könige in Sevelen so richtig ins Schwärmen. Endlich kommen sie auf den Tisch: die edlen Stücke von Reh und Hirsch, alle aus einheimischer Jagd.



Bandnudeln mit Gemüse und Parmesan

Rezept für 4 Personen von Gehrlei Frick

320 g breite Bandnudeln, getrocknet, oder 600 g frische Bandnudeln, Meersalz aus der Mühle, Pfeffer, schwarz, frisch gemahlen, Olivenöl, hitzeständig, nicht kalt gepresst
80 g getrocknete Tomaten in Streifen geschnitten, 100 g Zwiebelstreifen, 1 Knoblauchzehe, 120 g Karottenstreifen, 120 g Zucchiniestreifen, 120 g Stängensellerie in kleine Würfel, 120 g Peperoni in kleine Würfel, 4 Zweige frisches Basilikum, 200 g gehobelter Parmesan, kalt gepresstes Olivenöl.

Zubereitung:

Nudeln in kochendes, gesalzenes Wasser geben und auf den Punkt kochen. In der Zwischenzeit das Gemüse und die Zwiebeln in einer Bratpfanne mit hitzeständigem Olivenöl leicht anbraten und mit Meersalz und Pfeffer aus der Mühle würzen. Bevor Sie die Nudeln abschütten, werden dem Gemüse die getrockneten Tomatenstreifen und die fein gehackte Knoblauchzehe beigegeben und leicht angebraten.

Nun werden die Nudeln untergemischt. Geben Sie etwas Nudelwasser bei (nicht alles weggeschütten), kalt gepresstes Olivenöl und mischen alles noch mal. Mit gehobelterm Parmesan bestreuen und frischem Basilikum garnieren. Guten Appetit.

