

Spaghetti mit Wurzelgrün-Pesto

Für das Wurzelgrün von Wurzeln gibt es mehrere Verwendungszwecke. Also auf keinen Fall einfach nur abschneiden und in den Bio-Müll entsorgen!



Leckerer Pasta-Gericht

Zunächst einmal kann man es als Zutat für die Zubereitung eines Gemüsefonds verwenden, wenn man dabei Gemüseabfälle nutzt.

Oder man kann das Kraut erst an der Luft einige Tage trocknen, es dann kleinschneiden und als Gewürzkraut verwenden. Dazu gibt es auch eine Beschreibung in diesem Foodblog.

Am raffiniertesten ist es jedoch, das Wurzelgrün für ein Pesto zu verwenden. Mit einer leckeren Pasta dazu.

Am besten püriert man das gegarte Wurzelgrün mit dem

Pürrierstab fein. Und gibt noch viel frisch geriebenen Parmigiano Reggiano dazu. Das Pesto hat erwartungsgemäß einen kräftigen, würzigen und herben Geschmack, wie man es vom Kraut von Wurzeln erwarten würde. Aber es ist sehr schmackhaft und eine Abwechslung zu Pesto mit Basilikum, Avocado, Zucchini und Konsorten.

Hier ist das Rezept dazu.

Für 2 Personen:

- 350 g Spaghetti
- Wurzelgrün von einem Bund Wurzeln
- 200 ml Sahne (1 Becher)
- Sauvignon blanc
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- 50 g Parmigiano Reggiano
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 10 Min.



Mit viel Parmigiano Reggiano
Parmigiano Reggiano auf einer Küchenreibe fein in eine Schale reiben.

Wurzelgrün kleinschneiden.

Öl in einem kleinen Topf erhitzen.

Wurzelgrün darin einige Minuten anbraten. Mit der Sahne und einem Schuss Weißwein ablöschen.

Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Mit dem Pürierstab fein pürieren.

Parmigiano Reggiano dazugeben.

Alles gut vermischen. Kurz köcheln lassen.

Parallel dazu Pasta in einem Topf mit kochendem, leicht gesalzenem Wasser 9 Minuten garen.

Pesto abschmecken.

Pasta zum Pesto geben.

Einige Esslöffel des Kochwassers der Pasta dazugeben.

Alles gut vermischen.

Pasta mit Pesto auf zwei tiefe Nudelteller verteilen.

Mit frisch geriebenem Parmigiano Reggiano garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Getrocknetes Wurzelgrün



Vielfältige Verwendung

Ich meine mich erinnern zu können, dass ich dieses Rezept, so man es denn so nennen kann, vor einigen Jahren schon einmal veröffentlicht habe.

Nun, ich wiederhole es denn gerne noch einmal. Denn es ist immer ein guter Tipp und Haushalts-Trick, wie man damit verfahren und es doch noch einer Verwendung zuführen kann.

Ich hatte einen großen Bund Wurzeln gekauft, diesen mit einem ebenso großen Anteil an Wurzelgrün.

Nun, was mit dem Wurzelgrün machen? Wegwerfen? Oder kann man es irgendwie weiter verwenden?

Es ist ganz einfach. Man schneidet das Wurzelgrün ab, legt es z.B. über eine Stuhllehne und lässt es einfach einige Tage trocknen.

Dann zerkleinert man es, reibt das Wurzelgrün von den harten Stielen ab, gibt es nochmals in ein Küchensieb und reibt das Wurzelgrün in eine Schale durch.

So erhält man ein aromatisches, würziges Wurzelgrün, das man z.B. für das Garnieren von Suppen oder Eintöpfen oder für Pestos oder Gemüse-Zubereitungen verwenden kann.

Auf diese Weise führt man ein sonst nicht zu verwertendes Abfallprodukt noch einer Verwertung zu.

Zutaten:

- Wurzelgrün eines Bundes Wurzeln

Zubereitung wie oben beschrieben.