



biomobilstark



das Beste von Feld, Stall und Wiese

Rezept

der Woche

Pasta mit frischem Knoblauch und Mango

**Für 3
Personen**

250 g Pasta
(am besten eignen sich Tagliatelle)
1 frische Knoblauchknolle
3 EL Olivenöl
1 kleine Peperoni
100 g Parmesan
1 Mango

Zubereitung

Den Knoblauch in Zehen aufteilen und im heißen Öl bei mittlerer Hitze etwa 5 Min. schmoren lassen. Peperoni aufschneiden, Kerne entfernen, sehr fein würfeln und kurz mitbraten (Tipp: mit Küchenhandschuhen geht's besser und hinterher nicht in die Augen greifen :-). Parmesan grob reiben.

Jetzt die Pasta in reichlich Salzwasser bissfest kochen.

Nebenher die Mango schälen, das Fruchtfleisch vom Stein lösen und in Würfel schneiden. Die Pasta abgießen und dabei das Kochwasser auffangen. Zum Servieren die warme Knoblauchmischung und Mangowürfel unter die leicht abgetropften Nudeln geben. Wenn es zu trocken wird, noch etwas vom aufgefangenen Nudelwasser untermischen. Mit dem Käse bestreuen.



Jetzt frischen Knoblauch kaufen