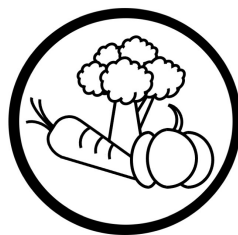


# Pfälzer Papardelle



4 Portionen



Vorbereitung  
20 Minuten



Toll  
Für Kinder



Gluten  
frei



Laktose  
frei



Vegan

10 gelbe Pfälzer  
1L Bouillon

Pfälzer Rüebli schälen und mit einem Sparschäler weiter schälen, um dünne Rüeblistreifen zu erhalten. Die dünnen Rüeblistreifen in der Bouillon weich garen.

1 Kleine Zwiebel  
1 Knoblauch Zehen  
1EL Olivenöl  
1 Dose Pelati

Zwiebeln und Knoblauch schälen und in Würfelchen schneiden. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und Zwiebeln sowie Knoblauch darin anschwitzen. Pelati hinzufügen und bei mittlerer Hitze einköcheln lassen.

Wenn nötig, pürieren. Beachte jedoch, dass durch langes Kochen der Pelati das Pürieren überflüssig wird. Beim Pürieren mit einem Stabmixer ändert sich der Geschmack der süßen Tomaten, da auch die Tomatenkerne mitpüriert werden, die oft bitter sind.

Die Rüeblistreifen abseihen, auf heißen Pastatellern anrichten und die Tomatensauce darüber verteilen. Du kannst auch Käse darüber streuen, um das Gericht ähnlich wie Papardelle alla Pomodoro aussehen zu lassen.

