

Tortiglioni mit Erbsen, Speck und Mascarpone

Kategorie	Pastagerichte
Geographisch	mediterran
Rezept für	4 Personen
Schwierigkeit	Lehrling
Zubereitung	30 Minuten



Die süssliche Cremigkeit des Mascarpone, verfeinert mit etwas Zitronensaft, verbindet verführerisch knackige Erbschen mit knusprigem Speck.

Mise en place

5 Liter Wasser

2 EL Salz

1 sehr grosse Zwiebel

60 g Butter

500 g allerfeinste Tiefkühlerbsen

200 g Speckwürfeli

400 g Tortiglioni

8 EL Zitronensaft

6-8 Mokkalöffel Milerb-Basilikum

300 - 400 g Mascarpone

Zubereitung

aufsetzen.

einrühren.

schälen und in feinste Würfelchen schneiden.
Sie brauchen davon 200 g.

bei mittlerer Wärme schmelzen und die Zwiebelwürfel darin andünsten.

zu den Zwiebelwürfelchen geben, 3 EL Wasser zufügen, und alles zugedeckt auf kleiner Flamme zugedeckt garen. Zwischendurch umrühren und kontrollieren, ob nichts anhaftet. Nach 10 Minuten vom Feuer nehmen und warm stellen. Den Deckel etwas zur Seite ziehen, damit sie nicht zu stark weitergaren.

in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze im eigenen Fett knusprig braten, dann das Fett abgiessen und warm stellen.

al dente kochen - das dauert etwa 10 - 12 Minuten.

Den Zitronensaft und den Milerb-Basilikum zusammen unter den Mascarpone rühren, bis er geschmeidig wird. Eventuell noch etwas Wasser dazugeben, damit alles eine schön cremige Konsistenz bekommt. Diese Mischung unter die Erbsen ziehen. Die Tortiglioni abgiessen, die Erbsen-Mascarponemischung daruntermischen und alles auf vorgewärmte Teller verteilen. Mit dem Speck bestreuen.