

Nudeln in Chicoree-Orangen-Senf-Sauce

Zutaten für 4 Portionen:

600 g Chicoree – 2 EL Öl – 1 Knoblauchzehe – Salz – Pfeffer – 30 g Pinienkerne – 3 Orangen – 400g Bandnudeln – 200 g Sahne – 200 ml Gemüsebrühe – 1 EL Speisestärke – 2 EL Senf – 1 Prise Zucker

Zubereitung:

- Knoblauch schälen und fein hacken
- Chicoree waschen, längs halbieren, den Strunk entfernen und die Hälften quer in Streifen schneiden
- Öl in einer Pfanne erhitzen und Chicoree zusammen mit dem Knoblauch darin unter Rühren anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen
- Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten
- Die Schale einer Orange fein abreiben und aus dieser und einer weiteren Orange etwa 125 ml Saft auspressen
- Nudeln nach Packungsanleitung garen
- Sahne und Gemüsebrühe aufkochen. In kaltem Wasser gelöste Speisestärke zugeben und unter Rühren aufkochen lassen
- Orangensaft, Schalenabrieb und Senf unterrühren. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken und den Chicoree zur Sauce geben
- Die übrige Orange filetieren und den Chicoree mit den Orangenstücken garniert servieren

Wir wünschen guten Appetit!

