



Frühlingshafte Bärlauch-Pasta mit Limettenschaum

Zutaten (für 2 Personen)

Pasta:

- 200 g Spaghetti oder Linguine
- Abrieb von 2 Bio-Limetten
- 1 TL Salz
- 2 EL Hefeflocken

Bärlauch-Limetten-Sud:

- 1 EL Schalotten, fein geschnitten
- 50 g frischer Bärlauch
- 10 g Basilikum
- 10 g Rucola
- 50 ml Gemüsebrühe
- 50 ml Pflanzensahne
- 1 EL Olivenöl
- Salz & Pfeffer nach Geschmack

Limettenschaum:

- 1 EL Schalotten, fein geschnitten
- 50 ml Hafer- oder Sojacreme
- Abrieb von 1 Bio-Limette
- 1 TL Limettensaft
- 10 ml Weißwein
- 100 ml Gemüsebrühe
- Salz nach Geschmack

Zum Anrichten:

- 1 Handvoll grob geschnittener Bärlauch
- Einige Basilikumblätter
- Limettenabrieb
- Veganer Parmesan oder Hefeflocken



Zubereitung

1. Pasta kochen:

Pasta in ausreichend gesalzenem Wasser al dente kochen.

2. Bärlauch-Sud:

Schalotten in Olivenöl andünsten.

Bärlauch, Rucola, Basilikum, Gemüsebrühe und Olivenöl hinzufügen, aufkochen und mit dem Stabmixer fein pürieren.

Mit Salz & Pfeffer abschmecken.

3. Limettenschaum:

Schalotten in Olivenöl andünsten, mit Weißwein ablöschen und die restlichen Zutaten hinzufügen.

Mit einem Stabmixer luftig aufschäumen.

4. Pasta verfeinern:

Die abgetropfte Pasta mit einem Teil des Bärlauch-Suds vermengen.

Grob geschnittenen Bärlauch, Basilikum, Limettenabrieb und -saft unterheben.

Mit pflanzlichem Parmesan und Hefeflocken verfeinern.

5. Anrichten:

Die Pasta auf Tellern anrichten.

Den Limettenschaum darübergerben und mit frischem Bärlauch, Basilikum und Limettenabrieb garnieren.

Nach Belieben mit veganem Parmesan oder Hefeflocken bestreuen.