

REZEPT

Magische Butternudeln mit Salbei (vegan)

„Pasta Burro e Salvia“



Bildunterschrift: Franziska Gräfin Fugger von Babenhausen präsentiert ihre magischen Butternudeln mit Salbei
Fotocredit: MEGGLE GmbH & Co. KG

Zubereitungszeit:

20 Minuten

Schwierigkeitsgrad:

Einfach

(FÜR 4 PORTIONEN)

Für das Pastawasser:

- 2 EL Meersalz
- 20 g Ingwer (halbiert)

Außerdem:

- 400 g Penne (oder Pasta nach Wahl)
- 1 Handvoll frische Salbeiblätter (10-15 Blätter, je nach Größe)
- 1 EL Olivenöl
- 80 g „Die Vegane“ von MEGGLE
- 50 ml Prosecco
- 50 g veganer Parmesan (gerieben)
- 50 ml Pastawasser (abgeschöpft beim Garen der Pasta)
- 1 EL Ahornsirup
- Salz, Pfeffer, Chili (nach Geschmack)
- extra Olivenöl zum Abschmecken

ZUBEREITUNG

1. Meersalz und Ingwer in einem großen Topf mit Wasser sprudelnd aufkochen. Pasta zugeben und bissfest garen, das heißt ca. 1 Minute weniger als auf der Packung angegeben.
2. Inzwischen Olivenöl und „Die Vegane“ von MEGGLE in einer Pfanne schmelzen. Salbeiblätter und Ahornsirup dazu geben und kurz darin anbraten. Mit Prosecco ablöschen und vom Herd nehmen. Zum Ende der Pasta-Kochzeit 50 ml Nudelwasser abschöpfen und in die Sauce rühren.
3. Sobald die Pasta al dente ist, die Ingwerstücke aus dem Wassertopf nehmen. Die Nudeln abgießen und direkt zur Sauce in die Pfanne geben. Parmesan unterrühren.



Alles mit Salz, Pfeffer, Chili (nach Belieben) und Olivenöl abschmecken und direkt servieren.

TIPP von der Gräfin: Da Salbei mitunter polarisiert und auch nicht immer zu finden ist, bereite ich dieses Gericht manchmal auch mit frischen Basilikumblättern zu.

Über MEGGLE

Das Erfolgsrezept von MEGGLE lautet seit über 130 Jahren: Tradition, Qualität und ständige Innovationen. Als kleine Käserei wurde das Unternehmen von Josef Anton Meggle I. bei Wasserburg in der Nähe von München gegründet und zählt heute zu den renommiertesten Herstellern von Milcherzeugnissen in Europa. Die Markenprodukte werden auch in Nord- und Südamerika und im asiatischen Raum vertrieben. Mit ca. 2.500 Mitarbeitern, darunter ca. 1.000 in Wasserburg, produziert die MEGGLE-Gruppe qualitativ hochwertige Milch-, Käse-, Sahne- und Joghurtprodukte sowie Butter, Butterspezialitäten und gefüllte Baguettes für End- und Großverbraucher. Darüber hinaus werden Milchtrockenprodukte als Spezialerzeugnisse für die internationale Pharma- und Lebensmittelindustrie hergestellt. Stets dem Fortschritt verpflichtet, konnte MEGGLE 2020 einen Umsatz von über 950 Millionen Euro erwirtschaften. Trotz des internationalen Erfolgs zählt die Heimat: Der Hauptfirmensitz von MEGGLE befindet sich nach wie vor im oberbayerischen Wasserburg am Inn.

Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:

MEGGLE GmbH & Co. KG, Megglestraße 6-12, 83512 Wasserburg am Inn

Christina Markmann, Telefon: +49 8071 73 - 702, E-Mail: christina.markmann@meggle.com