



## Porree und Möhren zu Bandnudeln (Linguine)

Zutaten für 4 Pers.

Zubereitungszeit ca. 20 Min.

500 g Möhren	Möhren waschen und schälen und in ca. 5 cm dünne, lange Streifen schneiden.
500 g Porree	Porree putzen und ca. 5 cm lange Stücke davon scheiden. Die Stücke längs in lange dünne Streifen schneiden.
1 Chilischote	Chilischote waschen, nach Belieben entkernen und fein hacken.
1 Zitrone	Zitrone waschen und die Schale mit einem scharfen Messer hauchdünn abschneiden und in feine Streifen schneiden. Anschließend den Saft auspressen.
1 Knoblauchzehe	Knoblauch schälen und fein hacken.
400 g Nudeln (Linguine)	Nudeln in kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung garen.
Salz	
3 EL Olivenöl	Öl in einem großen Topf erhitzen und Möhren, Chili und Knoblauch 5 Min. darin bei mittlerer Hitze anbraten.
150 ml Gemüsebrühe	Porree unterheben, mit Gemüsebrühe ablöschen und nochmals 5 Min. bei mittlerer Hitze kochen lassen.
Salz, Pfeffer	Mit Salz, Pfeffer, 3 EL Zitronensaft, Zitronenschale und Kreuzkümmel würzen.
Kreuzkümmel	
60 g Parmesan	Den Parmesan hobeln.
	Die Nudeln abgießen und mit dem Porree-Möhren-Gemüse gut mischen. Nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit gehobeltem Parmesan servieren.