

# Pasta mit Mönchsbart

## Zutaten für 2 Personen:

- 300g Mönchsbart
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 200 Bucatini oder Spaghetti
- 4 El Olivenöl (nach Belieben mehr)
- 4 – 8 Anchovis
- Chiliflocken (getrocknet) oder frische Chili
- 1 Spritzer Zitronensaft (nach Belieben mehr)
- Pfeffer
- 2 El Pinienkerne (geröstet, nach Belieben mehr)
- Parmesan gerieben
- Cocktailtomaten (nach Belieben)

*Dazu passt ein Vinho Verde Avesso oder Chardonnay*

## Zubereitung:

1. Mönchsbart putzen, dabei die Wurzeln abschneiden, waschen und im Sieb abtropfen lassen. Zwiebel und Knoblauchzehen fein würfeln.
2. Pasta in kochendem Salzwasser garen.
3. Olivenöl in der Pfanne erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin 5 Minuten glasig dünsten. Mönchsbart und Chili zugeben, 5 Minuten mitdünsten.
4. Anchovis die letzten 3 Minuten zugeben.
5. Mönchsbart mit Zitronensaft abschmecken.
6. Pasta abgießen, tropfnass unterheben und mischen. Mit Pfeffer und etwas Olivenöl beträufeln und servieren. Nach Belieben mit gerösteten Pinienkernen und Parmesan bestreuen und mit halbierten Cocktailtomaten garnieren.



[www.Der-Kaufmannsladen.de](http://www.Der-Kaufmannsladen.de) Herrenstrasse 16 66763 Dillingen Tel.: 0 68 31 – 50 13 660

