

Rote-Bete-Agnolotti mit Mohnbutter

Als Zwischengang haben wir Ihnen ein kleines Pastagericht vorbereitet. Es ist trotz tiefgefrorener Nudeln sehr schnell vollendet, sodass Sie als Koch oder Köchin Ihrer (sicherlich kleinen) Gesellschaft nicht lange am Tisch vermisst werden. Bitte tauen Sie die Nudeln auf keinen Fall vorher auf. Sie kommen gefroren direkt in kochendes Salzwasser und brauchen dann ziemlich genau drei Minuten. In der Zeit können Sie die Mohnbutter bei niedriger Hitze in einem Pfännchen schmelzen lassen, um die fertigen Agnolotti darin zu schwenken. Am besten, weil am behutsamsten, holt man die Nudeln dafür mit einem Schaumlöffel aus dem Topf und gießt sie nicht ab. Den Portulak sollten Sie mit ein wenig Essig, Öl und Salz anmachen. Machen Sie ganz italienisch keine Wissenschaft daraus – ein paar Tropfen, bzw. eine Prise von allem genügt, damit der Portulak angemacht ist. Er kann zum Schluss dekorativ neben und auf den Nudeln platziert werden, so wie in Bruchköbel, wo er neben dem Rote-Bete-Feld gedeiht, wenn auch antizyklisch.