

Black and White mit Pastinaken-Möhren-Salsa

250 g Black and White Tagellini vom Specht
8 Tomaten in Öl (1/2 Glas)
2 EL Öl, z.B. v. d. getrockneten Tomaten
1 kleine Zwiebel
2 größere Möhren
2 größere Pastinaken
200 ml Riesling
½ Dose Kokosmilch, ca. 100 ml Milch
Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel
Ca. 150 g Walnüsse gehackt

Die Möhren und Pastinaken schälen und raspeln.
Die Tomaten und die Zwiebel fein würfeln. Das Öl der Tomaten erhitzen, die Zwiebeln, das Gemüse und die Tomaten anbraten. Mit dem Weißwein ablöschen, ca. 10 Minuten leicht köcheln lassen, evt. etwas Wasser nachgießen. Die Black and White al dente kochen. Das Salsa fertigstellen durch Zugabe der Kokosmilch und der Milch, würzen mit Salz, Pfeffer und Kreuzkümmel. Vor dem Servieren mit den gehackten Walnüssen überstreuen. Wer mag überstreut das Ganze vor dem Servieren mit etwas gehacktem Koriander.

Guten Appetit mit Nudeln vom Specht

