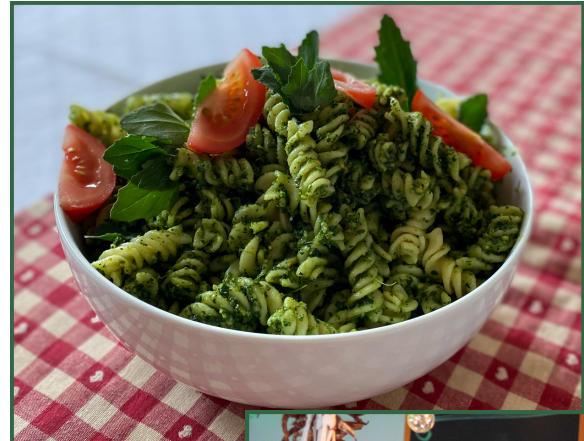


Liebe Köch*innen,

das Hoffest war nicht nur für Kids, Bio-Begeisterte und den Baumannshof selbst eine wunderbare Sache, sondern auch für Foodies und Gourmets! In der Pastarica vom lieben Sebastian wird die Pasta per eigener Nudelmaschine aus lokalem Hartweizengries und Wasser direkt im Food Trailer frisch hergestellt, gekocht und mit diversen, selbst zubereiteten, Saucen serviert. Der Baumannshof steuerte Wildkräuter und Lauch bei. Natürlich alles in Bio-Qualität und mit Liebe! Der Pasta-König hat sich bereit erklärt seine Rezepte zu veröffentlichen. Vielen Dank dafür!

Viel Spaß beim Nachkochen!



Zutaten

Wildkräuterpesto

- 1 Liter Messbecher voll (etwa 300 g) Wildkräuter
- 1 Zitrone
- Etwa 300 ml Olivenöl
- 100 g Sonnenblumenkerne
- Salz

Zubereitung

Sonnenblumenkerne in einer Pfanne rösten und abkühlen lassen.
Kräuter und eine halbe geschälte Zitrone in einen Mixer geben. Salz und einen Schuss Olivenöl hinzugeben und mixen. Bei Bedarf mehr Olivenöl hinzugeben bis die Konsistenz schön cremig ist. Sonnenblumenkerne hinzugeben und nochmals kurz mixen.
Pasta nach Packungsanweisung kochen, abtropfen lassen, Pesto unterheben, mit Parmesan und ein paar Wildkräuter-Blättern garnieren.

Lauch in Weißwein-Sahne-Soße

- 1 Stange Lauch
- 1/8 l Weißwein
- 250 ml Sahne
- 3 Priesen Salz
- 20 ml Apfeldicksaft
- 2 EL Olivenöl
- Frisch gemahlener Pfeffer

Lauch in Ringe schneiden und in Olivenöl anschwitzen. Mit 1/8 l Weißwein ablöschen, Salz und Apfeldicksaft hinzugeben und ca. 10 min köcheln lassen bis der Lauch gar ist. Zum Schluss Sahne hinzugeben und kurz aufkochen. Pasta nach Packungsanweisung kochen, mit Lauch in Weißwein-Sahne-Soße servieren. Mit frisch gemahlenem Pfeffer toppen und genießen.