

# Dinkel-Pappardelle an Radicchio- Zwetschgen-Sauce

## Zutaten für 2 Portionen

Für die Pappardelle und die Sauce

- 200 g Dinkel-Pappardelle
- 250 g Radicchio – in 1-cm-Streifen schneiden
- 70 g getrocknete Zwetschgen – in Streifen schneiden
- 2 EL Pinienkerne – in einer fettfreien Pfanne rösten

*Weitere Zutaten und Gewürze*

- 3 EL Olivenöl, hitzebeständig
- 150 ml Hafersahne
- 10 g Mandelmus
- 2 EL Tamari (Sojasauce)
- 2 EL Edelhefeflocken
- 1 Prise Muskatnusspulver
- Kristallsalz und Pfeffer aus der Mühle
- 1 Zweig Rosmarin – die Nadeln fein hacken

## Zubereitung

- Vorbereitungszeit ca. 10 Minuten
- Koch-/Backzeit ca. 15 Minuten

Für die Pappardelle einen Topf mit Wasser aufkochen, leicht salzen und die Pasta darin al dente kochen.

Bevor die Pasta über einem Sieb abgossen wird, 100 ml vom Pastawasser entnehmen und zur Seite stellen.

Für die Sauce das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Radicchio ca. 2 Min. scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, Zwetschgen, Pinienkerne und Rosmarin dazugeben und 1 Min. mitbraten. Mit dem Pastawasser und der Sahne ablöschen, Tamari, Hefeflocken und Muskat dazugeben und 1 Min. köcheln lassen.

Schliesslich das Mandelmus einrühren, die Pappardelle in die Pfanne geben und vorsichtig vermengen. Kurz erhitzen und nochmals abschmecken.

Die Pappardelle in der Sauce auf zwei Teller verteilen und servieren.

#### **Nährwerte pro Portion**

Kalorien: 671 kcal, Kohlenhydrate: 79 g, Eiweiss: 23 g, Fett: 27 g



#### **Link zum Rezept**

<https://zdg.de/pappardelle-dinkel-nudeln.html>