



## **Fusilli mit Kohlrabi und Marroni an Mascarpone-Mohn-Sauce**

Haben Sie schon einmal Kohlrabi und Marroni in einem Gericht vereint? Wenn nicht, dann sollten Sie das Rezept von Food-Bloggerin Nadja Zimmermann ausprobieren. Es lohnt sich.

### **Zutaten**

Für die Suppe

- 400 g Fusilli
- 200 g TK-Marroni (Maronen)
- 1 Zwiebel
- 1 Kohlrabi (ca. 260 g)
- 2 EL Olivenöl
- Salz
- 250 g Mascarpone
- 2 Knoblauchzehen
- 2–3 EL Zitronensaft
- 20 g Mohn

## Zubereitung

1. Die Pasta nach Packungsanleitung kochen, dann abgiessen (1 Tasse Pastawasser aufbewahren) und abtropfen lassen.
2. Die Marroni auftauen oder in einem Sieb mit heissem Wasser übergiessen. Anschliessend vierteln.
3. Die Zwiebel hacken, den **Kohlrabi** in kleine Würfel schneiden. Falls Kohlrabiblätter vorhanden sind, diese in feine Streifen schneiden. Sie können mitgebraten werden.
4. Zwiebel, Kohlrabi und **Marroni** in dem Öl anbraten, salzen und mit etwas Wasser ablöschen. So lange dünsten, bis die Kohlrabiwürfel gar sind, aber noch Biss haben (ca. 10 Minuten).
5. Mascarpone, gepresste Knoblauchzehen und Zitronensaft hinzugeben und kurz aufkochen lassen. Die Mohnsamen einrühren. Falls die Sauce zu dick wird, mit beiseitegestelltem Pastawasser verdünnen.
6. Die Pasta mit der Sauce vermengen und servieren.

Aus dem Buch: «LouMalou – entspannt, musikalisch, vegetarisch», über 90 einfache und schnelle Rezepte. Gerichte aus dem Alltag der populären Bloggerin und Autorin Nadja Zimmermann, AT Verlag

Quelle: <https://zeitlupe.ch/panorama/essen-trinken/>