

Kartoffelnudeln mit Schafskäse und Feigen

Für 2 Person

ZUTATEN

25 g Mandeln
450 g festkochende Kartoffeln
Salz
30 g Basilikum
½ Zitrone
1 Knoblauchzehe
1 EL Öl
100 g Schafskäse (oder Ziegenfrischkäse)
Pfeffer
2 Feigen



© Coco Lang für ZS Verlag

1. Mandeln in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und abkühlen lassen.
2. Die Kartoffeln schälen, waschen und mit dem Spiralschneider zu Nudeln drehen. In einen Dämpfeinsatz geben.
3. In einem großen Topf wenig Salzwasser zum Kochen bringen, den Dämpfeinsatz hineinstellen und die Kartoffeln zugedeckt bei mittlerer Hitze 5 Min. dämpfen.
4. Inzwischen das Basilikum waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen. Die Zitronenhälfte auspressen. Die Knoblauchzehe schälen.
5. Basilikum, Zitronensaft und Knoblauch mit Öl, Frischkäse, ½ TL Salz und den gerösteten Mandeln im Blitzhacker zu einer glatten Creme pürieren. Mit Pfeffer abschmecken.
6. Feigen waschen, von den Enden befreien und achteln. Kartoffelnudeln auf Tellern anrichten und mit Käsecreme beträufeln. Feigen daraufgeben.

