

Penne an einer Lauch-Orangen-Sosse

La Mise en Place:

2 Orangen, 1 EL Mehl, 2 EL weiche Butter, 1 Lauchstängel, ½ Bund Petersilie, 2 EL Pinienkerne, 200 g Penne, Butter, 2 dl Bouillon

Die Vorbereitung:

Eine Orange auspressen und die andere Orange filetieren, dabei den Saft auffangen. Das Mehl mit Butter verkneten. Das Zarte, Weiße vom Lauch in dünne Ringlein schneiden. Die Petersilie fein hacken.

Die Zubereitung am Herd:

Die Pinienkerne trocken rösten.

Die Penne im sprudelnden Wasser al dente kochen und abgiessen.

In einer Pfanne Butter schmelzen und den Lauch darin während vier Minuten dünsten. Orangensaft und Bouillon angießen und aufkochen. Mehlbutter unter Rühren begeben und zehn Minuten köcheln. Die Orangenfilets zufügen und schön warm werden lassen.

Die Vollendung:

Die Penne sorgsam unter die Sosse mischen. Mit Petersilie und Pinienkernen bestreuen.

