

Hirschhornwegerich

In deiner Kiste findest du diese Woche ein Bündel Grün, das du eventuell nicht sofort identifizieren kannst. Es ist Hirschhornwegerich! Der Name kommt von den gezackten Enden der Blätter, die an ein Hirschgeweih erinnern! Die uralte Salatpflanze ist im Mittelmeerraum auch wild zu finden und ist daher in vielen Regionen Italiens weitaus bekannter als bei uns. Du kannst die Blätter in mundgerechte Stücke schneiden und als Kraut wie Rucola in deinen Salat geben. Aber mit dem Hirschhornwegerich kann auch gekocht werden! Hier ein einfaches und schnelles Pasta-Rezept für zwei Personen:

Dauer: 15 Minuten

Zutaten:

250g Pasta (z.B. Spaghetti)
1 Bund Hirschhornwegerich aus deiner Kiste
1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe
Salz, Pfeffer
Olivenöl

Zubereitung:

Den Hirschhornwegerich in mundgerechte Stücke schneiden, Zwiebeln und Knoblauch klein hacken. Pasta kochen und ca. 3 Minuten vor dem Abgießen den Hirschhornwegerich dazugeben. Alles abgießen, Zwiebeln und Knoblauch unterheben und mit Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken.

Buon appetito!

