

Zutaten für 2-3 Personen:

400 g Pasta nach Wahl
3 Knoblauchköpfe (+Backpapier und Alufolie)
1 EL Olivenöl
4-5 Basilikumblätter
125 ml Pastawasser (vom Kochen der Nudeln)
150 ml Sahne + 50 ml Milch
70 g Parmesan, gerieben
Basilikumblätter und Zitronensaft zum Anrichten (optional)
Salz, Pfeffer



Zubereitung:

- 1) Schneidet den oberen Teil der Knoblauchköpfe (wie im Video gezeigt) ab. Legt jeden auf ein Stück Backpapier, bestreut sie mit Salz und beträufelt sie mit Olivenöl. Wickelt sie in Backpapier und danach in Alufolie ein. Legt sie in eine Form/auf ein Blech und röstet sie bei 220 Grad O/U Hitze ca. 45 min lang. Nach Wunsch auch etwas länger, falls ihr eine besondere Farbe und ein starkes Röstaroma wünscht.
- 2) Sind sie innen weich, sind sie fertig. Nehmt sie vorsichtig aus der Hülle heraus und lasst sie kurz auskühlen. Drückt danach, solange sie noch warm sind, die Zehen heraus. Ich halte sie dabei mit einem Küchentuch fest, denn so geht es einfacher. Vermischt die Knoblauchzehen-Paste mit 1 EL Olivenöl, etwas Salz und Pfeffer in einem Multizerkleinerer und mixt solange, bis daraus eine cremige Paste geworden ist.
- 3) Kocht die Nudeln in reichlich Salzwasser. Ihr könnt sie auch, wie im Video gezeigt, selber zubereiten mithilfe eines Pastamakers wie der „Pastarella“ von Rommelsbacher. Dabei hebt ihr 125 ml Pastawasser auf. Dieses braucht ihr für die Sauce. Seht danach die Nudeln ab.
- 4) Erhitzt eine größere Pfanne auf mittlerer Stufe (Stufe 4 von 9) und erwärmt darin die Knoblauchpaste mit dem Pastawasser. Fügt die Sahne-Milch-Mischung hinzu und den Parmesan. Haben sich alle Zutaten verbunden, gebt ihr die Nudeln dazu und wendet sie in der Sauce.
- 5) Beim Anrichten könnt ihr die Nudeln mit Pfeffer und etwas Zitronensaft bestreuen/beträufeln und mit Basilikum anrichten. Guten Appetit!

Sastojci za 2-3 osobe:

400 g tjestenine po želji
3 glavice bijelog luka (+pek papir i aluminijska folija)
1 kašika maslinovog ulja
4-5 listića bosiljka
125 ml vrele vode (od kuhanja tjestenine)
150 ml vrhnja za kuhanje + 50 ml mlijeka
70 g naribanog parmezana
listići bosiljka i sok od limuna za posluživanje (opcionalno)
so i biber



Priprema:

- 1) Odrežite gornji dio glavice bijelog luka. Svaku glavicu stavite na komadić pek papira, pospite solju i maslinovim uljem i umotajte u pek papir pa u alu-foliju. Glavice stavite na pleh/u kalup i u zagrijanu rernu. Pecite ih na 220 stepeni g/d grijači oko 45 min ili čak duže ako volite malo jaču boju i aromu.
- 2) Ako su na dodir mekane, gotove su. Oprezno ih izvadite iz papira i folije i sačekajte da se malkice ohlade. Još tople glavice pomoću kuhinjske krpe pritisnite i istisnite čehne. Stavite pire od čehni u multipraktik. Dodajte nekoliko listića bosiljka, so, biber i maslinovo ulje (1 kašiku). Kremasto ispirajte.
- 3) Skuhajte tjesteninu u slanoj vodi. Možete je pripremiti i pomoću pasta makera „Pastarella“, kao ja u videu. Od vode u kojoj se tjestenina kuha, oduzmite 125 ml. Ta mjera vam je potrebna za umak. Zatim tjesteninu ocijedite.
- 4) Zagrijte veću tavu na srednjoj vatri (4. stepen od 9) i dodajte kremu/pastu od bijelog luka i vodu od tjestenine. Zatim umiješajte miks vrhnja i mlijeka i parmezan. Kad su se svi sastojci povezali (nema potrebe da umak kuhate, nego ga samo ugrijete), dodajte tjesteninu i okrećite je u umaku.
- 5) Servirajte tako što ćete tjesteninu posuti sa malo svježeg soka od limuna, biberom i bosiljkom. Prijatno!