

## **Borretschcreme für Nudeln**

frischer Borretsch (je nach Verfügbarkeit und Geschmack Blätter, Blüten, kleine Stiele, junge Samen; wenn sie gründlich gewaschen und fest in zwei Händen ausgedrückt sind, sollten es zwei gepresste Handvoll sein)

reichlich Olivenöl

Pecorino sardo (oder ein anderer – alter – Pecorino und grüner Pfeffer)

nach Geschmack wenig Cayenne, Salz, Pfeffer

Borretsch in kochendem Wasser kurz blanchieren, abgießen, mit Öl und gewürfeltem oder grob graspeltem Käse mischen und pürieren, sehr sanft erhitzen – Vorsicht, der Käse stockt bei zu großer Hitze! – und abschmecken. Es sollte eine dickflüssige Soße entstehen, entsprechend eventuell Öl oder Nudelkochwasser angießen.

– Pankreasdiät –

Borretsch wie oben

Pecorino sardo wie oben

1 grüne Peperoni

1 Knoblauchzehe

nach Geschmack Salz, Pfeffer

Borretsch sehr gründlich mehrfach waschen, danach einmal nicht allzu fest auspressen. Zusammen mit Knobi und Peperoni in sehr wenig Wasser etwa zwei Minuten köcheln, mit gewürfeltem oder grob graspeltem Käse mischen und pürieren und weiter wie oben.

Nudeln kochen, abschütten und sofort gründlich mit der Borretschcreme vermischen. Weiteren geriebenen Käse und Olivenöl getrennt anbieten. Mit Borretschblüten garnieren.