



Pastasotto mit getrockneten Tomaten und Frühlingszwiebeln

2 EL Olivenöl	in einer Pfanne erhitzen
1 Zwiebel	schälen, fein hacken, im Olivenöl andünsten
250 g Kritharaki-Nudeln (Nudeln in Reisform)	beifügen und etwas mitdünsten
2 dl Geflügelbouillon	beifügen und vollständig einkochen lassen
4 dl Geflügelbouillon heiss	löffelweise dazu geben, sobald die Flüssigkeit aufgesogen ist, den nächsten Löffel dazu giessen. Dabei immer wieder umrühren
4 EL Pinienkerne	in einer beschichteten kleinen Bratpfanne trocken anrösten, beiseite stellen
60 g getrocknete Tomaten aus dem Öl	in feine Streifen schneiden, zu den Teigwaren geben
1 Bund Frühlingszwiebeln	rüsten, waschen, mitsamt dem grünen Teil in feine Ringe schneiden, dazu geben, wenn alle Flüssigkeit aufgesogen ist. Die Pinienkerne ebenfalls dazu geben
50 g geriebener Parmesan	darunter rühren
Salz, Pfeffer aus der Mühle	abschmecken
50 g Butter	zum Verfeinern unter das fertige Gericht rühren