

Geröstete Karotten mit Harissa, Orange und Pasta

Zutaten für 2 Personen :

1 Bund (400 g) Karotten
 2 Bio-Orangen
 1 TL Harissa-Paste
 1 EL grüne Pistazienkerne, grob gehackt
 2 EL Olivenöl
 Salz
 1 Prise Zucker
 350 g gekochte Pasta



Zubereitung

Karottengrün bis auf etwa 1 cm abschneiden, die Karotten schälen und längs halbieren.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Karotten mit den Schnittflächen nach unten hineinlegen und langsam anrösten, bis sie Farbe annehmen, dabei ein Mal wenden.

Inzwischen eine Orange waschen, etwa 1 TL Orangenschale fein abreiben und beiseitestellen. Den Saft von beiden Früchten auspressen.

Die gerösteten Karotten mit Salz und Zucker würzen. Harissa-Paste zufügen, mit Orangensaft ablöschen und etwas einköcheln lassen. Gekochte und noch warme Pasta zugeben. Zum Schluss noch mal mit Salz abschmecken und mit der abgeriebenen Orangenschale verfeinern.

Auf zwei Tellern anrichten und mit Pistazien bestreuen.