

Mango-Lauch Nudeln



Rezept für 2 Portionen

Dauer: ca. 20 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Speiseöl / Öl	Etwas / nach Bedarf
Feinkristallzucker	Etwas / nach Bedarf
Frischer Basilikum / Basilikumblätter	Etwas / nach Bedarf
Nudeln / Pasta	150 g
Salz	Etwas / nach Bedarf
Lauch / Porree / Borree / Welschzwiebel	1 Stk.
Feta-Käse / Schafskäse	125 g
Mango	1 Stk.
Schwarzer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Nudeln bissfest kochen.

Den Porree putzen und ringlig schneiden.

Mango schälen und in kleine Stücke schneiden.

Basilikum waschen und trocknen.

Schafskäse mit einer Gabel zerkleinern.

Lauch in einer Pfanne in Öl anbraten. Mangostücke und etwas Wasser zugeben und zugedeckt bei mittlerer Hitze etwa zwei Minuten garen.

Basilikum zum Mangogemisch geben, mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken. Pasta untermischen. Das Gericht am Teller anrichten und mit dem Schafskäse bestreuen und mit Basilikumblättern garnieren.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-2208-Mango-Lauch-Nudeln.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at