

Nudeln in pikanter Sauce

Rezept für 2 Portionen
Dauer: ca. 30 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Gemüsesuppe / Gemüsebouillon / Gemüsebrühe / Gemüsefond	100 ml
Crème fraiche	150 g
Mangoldblätter	300 g
Zwiebeln	1 Stk.
Knoblauchzehen	1 Stk.
Speiseöl / Öl	1 Teelöffel
Frische Kräuter	Etwas / nach Bedarf
Vollmeersalz	Etwas / nach Bedarf
Schwarzer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Nudeln / Pasta	200 g
Geriebener Käse / Pizzakäse / Gratinkäse / Streukäse	50 g

Zubereitung:

Mangold oder Chinakohl klein schneiden. Zwiebel und Knoblauch fein würfeln und im Öl anschwitzen. Mit der Brühe ablöschen und ca. 5 Min. köcheln lassen. Crème fraiche und Kräuter unterrühren, salzen und pfeffern. Bei milder Hitze noch 5 Min. weiter köcheln. In der Zwischenzeit die Nudeln lt. Packungsanweisung zubereiten und mit Käse servieren.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-2298-Nudeln-in-pikanter-Sauce.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at