

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. Creme 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