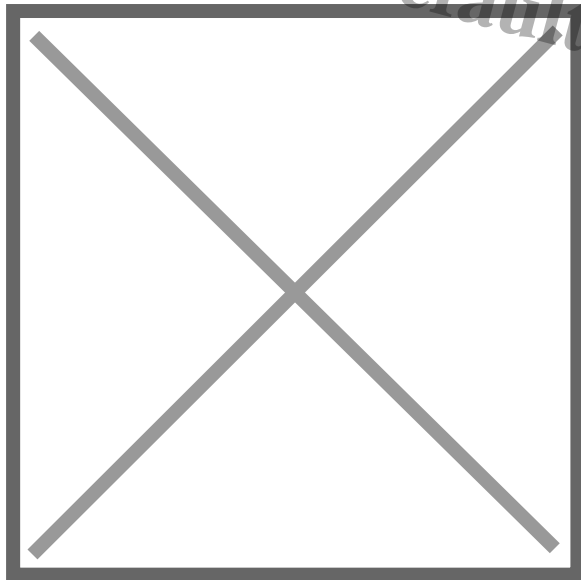




Pasta in Schnittlauchsosse

Description



400 g MÃ¶hren
400 g Bandnudeln Salz
2 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
50 g Butter
2 EL Mehl
500 ml GemÃ¼sebrÃ¼he
50 g Schlagsahne
200 g Kochschinken
1 Bund Schnittlauch
Pfeffer

1. MÃ¶hren schÃ¶len und in feine Stifte schneiden. Nudeln nach Packungsanweisung in kochendem Salzwasser zubereiten, nach ca.. 4 Minuten Kochzeit MÃ¶hrenstifte dazugeben. Nudeln in ein Sieb abgieÃŸen und mit kaltem Wasser abschrecken.

Zwiebeln und Knoblauch schÃ¶len und in feine WÃ¼rfel schneiden. Butter in einem Topf erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin kurz anschwitzen, mit Mehl bestÃ¤uben und mit BrÃ¼he und Sahne ablÃ¶schen. Ca. 8 Minuten bei mittlerer Hitze kÃ¶cheln lassen.

2. Kochschinken in feine Streifen schneiden. Schnittlauch waschen, trocken schÃ¼tteln und in feine RÃ¶llchen schneiden. Schinken und etwa 34 des Schnittlauchs mit in die SoÃŸe geben und alles gut verrÃ¶hren. Nudel-MÃ¶hren-Mischung unter die SoÃŸe heben, kurz erhitzen und mit Salz und Pfeffer wÃ¼rzig abschmecken. Nudeln in vier tiefen Tellern anrichten, mit dem restlichen Schnittlauch garnieren und sofort servieren.

Ergibt 4 Portionen Zubereitung: ca. 30 Minuten Preis/Portion: ca. 1.50 â?¬

ca. 1630 kJ/390 kcal. E 13 g/F 19 g/KH 41

Category

1. Fleisch

Date Created

April 11, 2018

Author

jeanny

default watermark