

Nudeln Rezepte

Bandnudeln In Limettensahne

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Bandnudel, Einfach, Teigwaren, Nudel

2	Limetten		Salz
150 g	Champignons	1	Essl. Butter oder Margarine
100 g	gekochter Schinken		Pfeffer
1	Zwiebel	100 ml	Geflügelfond
1/2 Bund	Zitronenmelisse	125 g	Crème double
350 g	Bandnudeln, weiße	1	Essl. Soßenbinder, heller, evtl.
1 Liter	Wasser		-mehr

Die Limetten dünn schälen, die Schale in Streifen schneiden, 1 Limette auspressen. Champignons putzen, in Scheiben schneiden, den Schinken in Streifen schneiden, Die Zwiebel fein würfeln, die Melisse grob hacken. Die Nudeln in Salzwasser bissfest garen.

Zwiebelwürfel im Fett auf 3 oder Automatik-Kochstelle 1 2 glasig dünsten, Schinken und Champignons dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Weitere 5 Min. auf 1 oder Automatik-Kochstelle 4 - 5 dünsten, dann den Fond und die Limettenstreifen dazugeben. Crème double einrühren und mit 2 - 3 EL Limettensaft abschmecken. Zum Schluss mit dem Soßenbinder aufkochen.

Mit den Nudeln Portionsweise anrichten, mit Zitronenmelisse bestreuen.