

Nudeln Rezepte

Bandnudeln Mit Knoblauchsauce

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Teigwaren, Bandnudeln, Knoblauch, Nudel

250 g Möhren	1	Mehl
250 g Zucchini	200 ml	Gemüsebrühe (Instand)
250 g Bandnudeln	1	Pack. Frischkäsezubereitung
Salz		Pfeffer, weißer
1 Zwiebel	1	Prise Zucker
2 Knoblauchzehen	1	Bund Basilikum, groß
1 Olivenöl		

Gemüse putzen, waschen, mit einem Sparschäler längs in Scheiben schneiden. Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser garen. 5 Minuten vor Ende der Garzeit das Gemüse zufügen.

Zwiebel und Knoblauch schälen. Zwiebel fein hacken, Knoblauch in Scheiben schneiden. Beides in heißem Öl andünsten, mit Mehl bestäuben und durchschwitzen lassen. Unter ständigem Rühren mit der Brühe ablöschen, kurz aufkochen. Frischkäse zufügen und unter Rühren zerlassen, abschmecken. Basilikum fein schneiden und unterheben.

Nudeln und Gemüse abgießen, mit der Sauce servieren.