

Bärlauchnudeln

VORBEREITEN

5
Min.

ZUBEREITEN

20
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

500 g Bandnudeln
1 Zwiebel
4 Esslöffel Olivenöl
1 Esslöffel Mehl
50 ml Weißwein
150 ml Gemüsebrühe
200 ml Sahne
150 g Crème Fraîche
50 g frischer Bärlauch

Zum Servieren

50 g vegetarischer Hartkäse

Besonderes Zubehör

Stabmixer

Sauce schwenken. Und tadaa, schon kannst du losschlemmen!

- 1 -

Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und Nudeln nach Packungsanleitung al dente kochen.

- 2 -

Für die Sauce Zwiebeln schälen und fein hacken. Olivenöl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln anschwitzen, mit Mehl bestäuben und mit Weißwein ablöschen. Brühe, Sahne und Crème Fraîche dazugeben. 10 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen, bis die Sauce sich reduziert.

- 3 -

Bärlauch waschen und abtropfen. Etwas Sauce und einen Teil des Bärlauchs in einen Mixbehälter geben. Mit einem Stabmixer verrühren und wieder zur restlichen Sauce geben. Den Rest des Bärlauchs grob schneiden und ebenfalls zur Sauce geben.

- 4 -

Pasta mit der Bärlauch-Sahne-Sauce vermischen, auf einem Teller anrichten und mit Käse bestreuen.

Hast du auch die Nase voll von Nudeln mit Tomatensauce? Völlig verständlich, denn die Welt hält so viele leckere Nudelgerichte bereit! Und da Frühling ist, solltest du jetzt losgehen, Bärlauch kaufen - oder gar sammeln - und köstliche **Bärlauchnudeln** zubereiten. Hört sich kompliziert an? Es ist fast das **einfachste Rezept** der Welt, denn du musst nur eine **Sahnesauce** kochen, **Bärlauch pürieren**, alles verrühren und die Nudeln in der