

Nudeln Rezepte

Bandnudeln In Paprika Sauce

Anzahl: 6 Portionen

Gattung: Gemüse, Nudel

2	Paprikaschoten, rot		Salz
2	Schalotten	200 g	Crème fraîche
1	Selleriestange; evtl. das - doppelte	1	Spur Anispulver
2	Essl. Butter		Pfeffer
250 g	Bandnudeln		Petersilienblättchen

Paprikaschoten halbieren, putzen, waschen, mit dem Sparschäler häuten. Schalotten abziehen, hacken, Sellerie waschen, putzen und blättrig schneiden. Paprika würfeln.

Schalotten in 1 El Butter andünsten, die Paprikastücke dazugeben, mitdünsten, etwa 100 ml Wasser angießen, Paprika weich köcheln.

Nudeln in Salzwasser bissfest kochen.

Paprika mit Crème fraîche pürieren, mit Anis, Salz und Pfeffer abschmecken. Sellerie in 1 El Butter dünsten.

Nudeln abgießen, mit der Sauce vermischen, Selleriescheibchen und Petersilienblättchen darüber streuen.