

Nudeln Rezepte

Bandnudeln Mit Gemüsesauce

Anzahl: 2 Portionen

Gattung: Teigwaren, Bandnudel, Gemüse, Nudel

| | | | |
|--------|-----------------------------|-------|-------------------------------|
| 1 | Zwiebel | 200 g | Bandnudeln |
| 500 g | Broccoli | | Salz |
| 250 g | Möhren | 150 g | flüssige saure Sahne |
| 1 | Essl. Butter oder Margarine | 1 | Teel. Speisestärke, gehäufter |
| | Pfeffer | 50 g | Haselnussblättchen |
| 400 ml | Gemüsebrühe | | |

Für die Soße Zwiebel schälen und fein würfeln. Broccoli putzen, waschen und in kleine Röschen teilen. Möhren schälen, waschen und in feine Würfel schneiden.

Fett in einem Topf erhitzen. Gemüse darin zirka 5 Minuten andünsten. Würzen. Mit Brühe ablöschen. Zugedeckt zunächst zirka 7 Minuten kochen. Die Hälfte des Gemüses herausschöpfen. Das restliche Gemüse weitere 5 Minuten kochen und pürieren. Die Nudeln in Salzwasser zirka 8 Minuten kochen.

Saure Sahne und Stärke glatt rühren. Gemüsepüree damit binden, kurz aufkochen lassen und nochmals abschmecken. Beiseite gelegtes Gemüse zufügen und erwärmen. Nüsse goldbraun rösten. Nudeln und Soße anrichten und mit den Nussblättchen bestreut servieren.