

Bandnudeln mit Frischkäsesauce

Zutaten für 2 Personen:

200 Gramm Möhren
200 Gramm Zucchini
200 Gramm Bandnudeln
1 Zwiebel
200 ml Gemüsebrühe
200 Gramm Frischkäse
gekerbelter Basilikum
Salz, Pfeffer, Zucker

Zubereitung

Das Gemüse putzen und waschen. Mit einem Kartoffelschäler längs in feine Scheiben schneiden. Die Nudeln nach Anweisung garen. 5 Minuten vor Ende der Garzeit das Gemüse zufügen. Die Zwiebel schälen, fein hacken und mit Knoblauchsatz in heissem Öl andünsten, mit Mehl bestäuben und durchschwitzen lassen. Unter ständigem Rühren mit der Brühe ablöschen und kurz aufkochen lassen. Etwa 2 Teelöffel Basilikum einstreuen und unterrühren. Den Frischkäse zufügen und so lange rühren, bis er ganz geschmolzen ist. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken. Nudeln und Gemüse abgiessen, auf 2 Teller verteilen und die Sauce darüber geben.

Guten Appetit