

Aus TOP 195 von Annemarie Egli und Ruth Fierz

Nudeln mit Gemüserahmsauce

Für 4 Personen

Zutaten

- 400 g Teigwaren
- 1 dl Wasser
- wenig Gemüsebouillon
 - 1 Knoblauchzehe, gepresst
 - 1 Rüebli
 - 1 kleiner Lauchstängel
 - 1 kleines Kohlräbli
 - 1 kleiner Broccoli (Zucchini im Sommer)
- 2 dl Rahm
 - Salz, Pfeffer, Paprika
 - Parmesan gerieben

Zubereitung

Teigwaren al dente kochen oder Teigwarenreste verwenden.

Gemüse in kleine Stängeli oder Würfeli schneiden und in der Gemüsebouillon knapp garkochen. Den Rahm zugeben und die Gemüsesauce leicht einkochen lassen, würzen.

Die Sauce mit den Teigwaren servieren.

Tipp

- Teigwaren in genügender Menge zubereiten, im Kühlschrank aufbewahrt 2–3 Tage haltbar.
- Teigwaren gekocht können problemlos tiefgekühlt und gefroren im kochenden Wasser aufgewärmt werden.
- Gekochte Teigwaren in wenig Olivenöl braten, nach Belieben ein bis zwei Eier darunter rühren und mitbraten.

