



GRÜNE BANDNUDELN MIT SAHNESAUCE

15 min Leicht

Garzeit ca. 15 min

ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

1 EL MinusL Butter

1 EL Mehl

250 ml Gemüsebrühe

200 g MinusL frische Schlagsahne

100 g MinusL Frischkäse Kräuter

500 g grüne Bandnudeln

Salz

1 Bund Basilikum

Pfeffer

etwas Brühe oder MinusL H-Milch 1,5 % Fett, nach

Bedarf

ZUBEREITUNG

Die Zwiebel und den Knoblauch häuten und fein würfeln. In der Butter glasig schwitzen, dann mit dem Mehl bestäuben.

Die Brühe unter Rühren mit dem Schneebesen einrühren.

Die Sahne angießen und die Sauce halbgeöffnet ca. 5 Minuten leise köcheln lassen. Den Frischkäse einrühren.

Die Nudeln in Salzwasser al dente kochen.

Das Basilikum abbrausen, trocken schütteln und etwa eine Handvoll zur Seite legen. Das übrige Basilikum fein hacken und unter die Sauce rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Falls die Sauce zu dick ist, mit Brühe oder Milch etwas verdünnen.

Die Nudeln abgießen, abtropfen lassen und mit der Sauce anrichten. Mit dem übrigen Basilikum und Pfeffer übermahlt servieren.