

Lichters Schnitzeljagd: Basilikum-Nudeln

 happy-mahlzeit.com/koch-shows/lichters-schnitzeljagd/lichters-schnitzeljagd-basilikum-nudeln/

Zutaten für 4 Personen:

- 1 Bund Basilikum
- 500 g Bandnudeln
- Salz
- Pfeffer
- 300 ml Gemüsebrühe
- 150 g Crème fraîche
- 100 g Schlagsahne

Zubereitung:

Die Nudeln im Salzwasser kochen.

Basilikum abwaschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen.

300 ml Gemüsebrühe aufkochen und etwa 2 Minuten köcheln lassen. Crème fraîche, Sahne und Basilikum zufügen, alles kurz aufkochen und mit dem Mixstab schaumig pürieren.

Die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken und über die Nudeln geben.

Rezept: Johanna Habenicht

Quelle: Lichters Schnitzeljagd 30.5.2014