



CHEFKOCH.DE

Paprikanudeln

Für die Sauce:

Die Butter zerlassen und Zwiebeln und Knoblauch darin andünsten, Paprika zufügen, mitdünsten. Brühe angießen und 10 min zugedeckt köcheln. Pürieren. Creme fraiche und Gewürze einrühren. Eventuell passieren.

Für die Nudeln:

Nudeln in Salzwasser garen. In einer Pfanne die Butter erhitzen und die Paprikaschote darin dünsten. Abgetropfte Nudeln zufügen, würzen. Saure Sahne darüber gießen. Mit der Sauce servieren.

Zubereitungszeit: 25 Minuten
Schwierigkeitsgrad: normal
kJ/kcal p. P.: keine Angabe /

Zutaten für 3 Portionen:

Für die Sauce:

1 kleine Zwiebel(n)
1 Zehe/n Knoblauch
600 g Paprikaschote(n), rote
25 g Butter
100 ml Hühnerbrühe
60 g Crème fraiche
1 Prise Zucker
Salz, frisch gemahlener Pfeffer
300 g Nudeln, kurze
1 Paprikaschote(n), rot,
gewaschen, entkernt, in feinen
Würfeln
40 g Butter
200 g saure Sahne
Pfeffer, frisch gemahlen

Verfasser: Sommersonne