

Trofie mit Limettensauce und Mandeln



Zubereitungszeit

25 Minuten

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien: 760 kcal

Eiweiss: 27 g

Fett: 30 g

Kohlenhydrate: 91 g

Zutaten für 4 Portionen

1 dl	Gemüsebouillon
2 dl	Halbrahm
1	Limette
1 TL	Maisstärke
	Salz
	Pfeffer
500	Trofie
80 g	Rauchmandeln
60 g	Parmesan
0.5 Bund	Basilikum

Zubereitung

1. Bouillon und Rahm aufkochen. Limette auspressen. Saft mit Maisstärke verrühren. Zum Rahm rühren, ca. 5 Minuten köcheln lassen, bis die Sauce bindet. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Trofie in Salzwasser al dente kochen, abgiessen und abtropfen lassen. Mit der Sauce mischen und anrichten. Mandeln grob hacken. Parmesan reiben. Basilikumblättchen in Stücke zupfen. Alles über die Trofie geben.