DIE NUDELMANUFAKTUR
HUBER

Joghurtsauce mit Frühlingsgemüse

Zutaten (ca. 4 Personen)

4 Karotten
200g Brokkoliröschen
300g Nudeln (Trompeten bunt)
Salz und Pfeffer
200g TK-Erbsen
200g Champignons
6 EL trockener Weißwein
2 EL frisch gehackter Kerbel
300g Naturjoghurt

Zubereitung:

Die Karotten putzen, schälen und in dünne Streifen schneiden. Die Brokkoliröschen und die Karottenstreifen in kochendem Salzwasser etwa 5-7 Minuten garen, herausnehmen und die TK-Erbsen in dem Wasser 3-4 Minuten köcheln. Abgießen und abtropfen lassen.

Die Champignons putzen, abreiben, in Viertel schneiden und mit dem Weißwein und dem Kerbel unter Rühren etwa 10-12 Minuten schmoren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit dem Gemüse mischen und erhitzen.

Die Nudeln im Salzwasser gar kochen, abgießen, beiseite stellen und warm halten.

Den Naturjoghurt mit dem Gemüse mischen und mit den Nudeln servieren

Die Nudelmacher wünschen guten Appetit.

TIP: Das Ganze mit frisch geriebenen Parmesan bestreuen

Die Nudelmanufaktur Huber • Inh. Ulrike und Harald Huber • A-4776 Diersbach, Dorf 9 • Tel/Fax: 0043-(0)7719-71149
Mobil: 0043-(0)664-9107726 • office@dienudelmacher.at • **www.dienudelmacher.at**