



DIE NUDELMANUFAKTUR
HUBER

Mostrahmnudeln

Zutaten (ca. 4 Personen)

500g Nudeln (zB. Linguine)
150 ml Most
4 Stück bunte Paprika (rot, gelb, grün)
250g QimiQ Saucenbasis
80g Käse (gerieben)
1 EL Öl
1 kleine Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1 EL Mehl
kleine Chilis
Kräutersalz
Basilikum
Salz und Pfeffer



Zubereitung:

Nudeln im Salzwasser gar kochen, abseihen und beiseite stellen.
Paprika in Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch fein schneiden und in Öl anschwitzen, Mehl begeben und kurz durchrösten. Mit Most ablöschen und kurz kochen lassen. Paprika begeben und mit QimiQ Saucenbasis aufgießen. Kurz vor dem Servieren geriebenen Käse unter die Sauce mischen und mit klein geschnittenen Chili, Kräutersalz und Basilikum abschmecken.
Die Sauce mit den Nudeln vermischen und servieren.

Die Nudelmacher wünschen guten Appetit.