



DIE NUDELMANUFAKTUR
HUBER

Rahmsauce mit Wirsing

Zutaten (ca. 4 Personen)

2 Schalotten
2 Knoblauchzehen
300g Nudeln (Spiralen)
2 EL Butter
500g Wirsing (Kohl)
500ml Gemüsebrühe
Salz und Pfeffer
2 TL gerebelter Oregano
200ml saure Sahne
50g gehackte Haselnüsse



Zubereitung:

Die Schalotten und die Knoblauchzehen schälen und hacken. Die Butter erhitzen und Schalotten und Knoblauch darin kurz andünsten.

Den Wirsing putzen, waschen, in Streifen schneiden, dann zu den Schalotten und dem Knoblauch geben und kurz anbraten. Mit der Gemüsebrühe ablöschen, mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen und abgedeckt etwa 15 Minuten schmoren. Mit der sauren Sahne verfeinern.

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

Die gehackten Haselnüsse ohne Fett rösten und das Gemüse damit bestreuen.

Die Nudeln mit der Rahmsauce mit Wirsing auf Tellern anrichten und servieren.

Die Nudelmacher wünschen guten Appetit.