

Apfel - Sauce

Kategorien: Sauce, Nudelsauce

Zutaten für: 4 Portionen

1	kg	Aepfel
1		Zitrone, Saft
5	Essl.	Zucker
1	Bund	Basilikum
400	Gramm	Bandnudeln
		Pfeffer

Anleitung:

Die gewaschenen Aepfel ungeschaelt vierteln, nur das Kerngehaeuse und die Blueten ausschneiden. Mit Zitronensaft, Zucker und Basilikum im Mixer puerieren. Durch ein feines Sieb streichen, falls Schalenreste vorhanden sein sollten. Mit Pfeffer abschmecken.

Nudeln kochen und nach dem Abgiessen mit der Sauce vermischen.