

Bandnudeln in Paprika - Sauce

Zutaten für: 6 Portionen

2		Paprikaschoten, rot
2		Schalotten
1		Selleriestange; evtl. Das doppelte
2	Essl.	Butter
250	Gramm	Bandnudeln
		Salz
200	Gramm	Creme fraiche
1	Prise	Anispulver
		Pfeffer
		Petersilienblaettchen

Anleitung:

Paprikaschoten halbieren, putzen, waschen, mit dem Sparschaeler haeuten. Schalotten abziehen, hacken, Sellerie waschen, putzen und blaettrig schneiden. Paprika wuerfeln.

Schalotten in 1 EL Butter anduensten, die Paprikastuecke dazugeben, mitduensten, etwa 100 ml Wasser angiessen, Paprika weich koecheln.

Nudeln in Salzwasser bissfest kochen.

Paprika mit Creme fraiche puerieren, mit Anis, Salz und Pfeffer abschmecken. Sellerie in 1 EL Butter duensten.

Nudeln abgiessen, mit der Sauce vermischen, Selleriescheibchen und Petersilienblaettchen darueberstreuen.

Getraenk: fruchtiger Weisswein, etwa Mueller-Thurgau