

Makkaroni in Wermutsauce

Kategorien: Mehlspeisen, Nudeln, Nudelsauce

Zutaten für: 4 Portionen

1		Zwiebel
1/2	Bund	Petersilie
1/2	Bund	Kerbel
1/2	Bund	Thymian
100	Gramm	Parmesan
500	Gramm	Makkaroni
		Salz
40	Gramm	Butter
100	Gramm	Shrimps
100	Gramm	Muschelfleisch (TK-Ware)
3	Essl.	Wermut, trockener
5	Essl.	Bruehe
250	Gramm	Hollandaise (Packung)
		Pfeffer, frisch gemahlener

Anleitung:

Zwiebel wuerfeln, Kraeuter hacken, Kaese reiben. Nudeln in Salzwasser garen. Zwiebelwuerfel im Fett glasig duensten. Shrimps und Muschelfleisch dazugeben und 1 Minute mitduensten. Mit Wermut abloeschen, Bruehe dazugiessen, aufkochen und die Hollandaise Einruehren. Kraeuter dazugeben, mit Salz und Pfeffer wuerzen. Mit den Makkaroni mischen, anrichten und mit Parmesan servieren.

Info: Pro Portion ca. 840 kcal