

Lauch - Nudeln mit Mandelsauce

Zutaten für: 4 Portionen

100	Gramm	Mandeln abgezogen
600	Gramm	Lauch
300	Gramm	Gruene Nudeln
		Salz
1/4	Ltr.	Bruehe
125	Gramm	Sahne
		Pfeffer; frisch gemahlen
		Chilipulver
		Muskat frisch gemahlen
1/2	Bund	Schnittlauch

Anleitung:

Die Mandeln fuer einige Minuten in kochendes Wasser geben, bis sich die Haeutchen loesen. In ein Sieb abgiessen, kalt abbrausen, dann die Mandeln aus den Haeutchen druecken. Einige Mandeln grob hacken, die Restlichen durch die Mandelmuehle drehen. Den Lauch putzen, aufschlitzen und gruendlich waschen, in Ringe Schneiden. Die Nudeln nach Packungsanweisung bissfest garen. Den Lauch Waehrend der letzten fuenf Minuten zugeben und mitgaren. Inzwischen die gehackten Mandeln in einer Pfanne goldgelb roesten, Wieder herausnehmen. Dann die gemahlene Mandeln in der Pfanne Anroesten, mit Bruehe und Sahne abloeschen und etwas einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer, Chilipulver und Muskat kraeftig wuerzen. Nudeln und Lauch abtropfen lassen, mit der Sauce servieren, die Gehackten Mandeln und Schnittlauchroellchen darueber streuen.