

Möhren - Sauce zu Öhrchennudeln

Kategorien: Sauce, Nudeln, Küche

Zutaten für: 4 Portionen

| | | |
|-------|--------|--------------------|
| 250 | Gramm | Moehren |
| 1 | | Essl. Zitronensaft |
| 1 | klein. | Zwiebel |
| 30 | Gramm | Butter |
| 1 1/2 | Teel. | Kreuzkuemmel |
| 1 | Teel. | Zucker |
| 1 | Bund | Petersilie |
| 125 | ml | Sahne, suess |
| 400 | Gramm | Oehrchennudeln |
| | | Salz |
| | | Pfeffer |

Anleitung:

Die Moehren waschen, schaben und fein raspeln. Sofort mit Zitronensaft umwenden, damit sie nicht braun werden.

Die Zwiebel fein hacken. Die Butter in einem Topf zerlassen, zunaechst die Zwiebel darin glasig werden und den Kreuzkuemmel ein wenig angehen lassen. Dann die Moehren dazugeben, salzen, pfeffern und leicht zuckern. Den Deckel auflegen und alles fast weich duensten.

Die Petersilie hacken. Wenn die Moehren fast gar sind, Petersilie mit der Sahne dazugeben, alles noch 2 min. durchkochen und noch einmal abschmecken. Unterdessen die Oehrchennudeln in Salzwasser gar kochen. Abgiessen und mit der Sauce vermischen.