

Möhren-Zucchini-Nudeln mit Nuss-Käsesauce

Kategorien: Teigware, Nudeln, Gemüse

Zutaten für: 1 Rezept

300	Gramm	Nudeln
1		Moehre
1	klein.	Zucchini
1	Essl.	Butter
30	Gramm	Gemahlene Haselnuesse
50	ml	Gemuesebruehe
200	Gramm	Schmelzkaese
1/2		Orange; den Saft

Anleitung:

Die Nudeln nach der Packungsanweisung zubereiten. Moehren und Zucchini in feine Streifen schneiden. 4 Minuten vor Garende der Nudeln die geschaelten, laengs in Streifen geschnittenen Moehren und Zucchini dazugeben. In der Zwischenzeit die Nuesse in der Butter roesten und mit Gemuesebruehe abloeschen. Den Schmelzkaese und den Orangensaft dazugeben, etwas einkoecheln lassen.

Die Nudeln mit den Moehren und Zucchini abgiessen und mit der Nuss-Kaesesauce anrichten.