

## Nudeln mit Steckrüben

Zutaten für: 4 Portionen

800	Gramm	Steckrueben
100	Gramm	Zwiebeln
15	Gramm	Butter
2	Teel.	Gekoernte Gemuesebruehe
200	Gramm	Vollkornnudeln
400	Gramm	Wasser
150	Gramm	Sahne
150	Gramm	Tomatenmark
1	Teel.	Kraeutersalz
50	Gramm	Sbrinz oder Bergkaese
		Weisser Pfeffer

### Anleitung:

Die Steckrueben wie bei dem Rezept Steckrueben in Senfsauce vorbereiten und 12 Minuten garen. Inzwischen das Wasser fuer die Nudeln zum Kochen bringen, salzen und die Nudeln hineingeben. Auf der ausgeschalteten Herdplatte bissfest garen. (ca. 10 Minuten) Die Sahne mit dem Tomatenmark und so viel Wasser verruehren, dass eine cremige Sauce entsteht. Mit Pfeffer und salz abschmecken. Die Nudeln und die Steckrueben mischen. Die Sauce unterziehen. Den Kaese ueber das Nudelgericht reiben.