



Randig-Nudelsauce

Arbeitszeit: ca. 20 min | **Koch-/Backzeit:** ca. 30 min | **Schwierigkeit:** einfach

ZUTATEN

½ - 1	Randig
300 g	Nudeln
2	Zwiebeln
2	Karotten
250 ml	Gemüsebrühe
1 Zehe	Knoblauch
2 EL	Crème fraîche
½ TL	Zitronensaft o. Balsamicoessig
1 EL	Kräuter (z.B. Oregano, Thymian, Koriander)
	Salz
	Pfeffer

ZUBEREITUNG

Den Randig in kleine Würfel schneiden (Achtung: färbt!), Karotten in feine Scheiben.

Die Zwiebel ebenfalls würfeln und in etwas Öl im Topf anbraten. Nach ein paar Minuten den Randig, die Karotten und fein geschnittenen Knoblauch dazu geben.

Nach kurzem Anbraten mit Brühe ablöschen, Zitronensaft und Kräuter hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Nun die Nudeln aufsetzen.

Kurz vor Ende der Garzeit der Nudeln wird die Sauce püriert und etwas Crème fraîche untergehoben.

Tipp: zum Schluss noch etwas Ziegenkäse unter die Sauce mischen, das harmoniert perfekt mit der Süße des Randig.

VEGETARISCH | Topfgericht