

SCHERENNUDELN mit Kräutersauce

ZUTATEN

Zutaten für 4 Portionen

Für die Nudeln

500 g b*Dinkelmehl Type 630

1 TL Salz

250 ml kaltes Wasser

Für die Sauce

2 Knoblauchzehen

1 Zwiebel

200 ml Sahne

100 ml Gemüsebrühe

1/2 Packung b*Frischkäse Natur

1 Schuss b*Sauvignon Blanc

etwas Olivenöl

2 Handvoll frische Kräuter (z.B.

Schnittlauch und Petersilie)

Salz und Pfeffer



... SO GEHT'S

1. Zutaten für den Nudelteig 5 min verkneten. Den Teig dann abgedeckt für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
2. Zwiebel fein würfeln und in etwas Olivenöl zusammen mit dem gehackten Knoblauch anschwitzen.
3. Mit Weißwein ablöschen, dann Sahne und Brühe hinzugeben und alles kurz aufkochen.
4. Sauce mit Salz und Pfeffer würzen und den Frischkäse einrühren.
5. Vom Nudelteig über einem Topf mit kochendem gesalzenem Wasser kleine Streifen mit einer Schere abschneiden bis der gesamte Teig aufgebraucht ist.
6. Die Nudeln sind fertig sobald sie an der Wasseroberfläche schwimmen.
7. Kräuter fein hacken und zusammen mit den Nudeln in die Sauce geben.



GUTES GELINGEN UND GUTEN APPETIT