

KRÄUTER-NUDELN

ZUTATEN

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

Für 4 Personen

400-500 g breite Nudeln

Kräuter-Sauce:

2 Handvoll gemischte Kräuter,
fein gehackt, z.B.

Petersilie, Citronelle und wenig
Lavendelblüten

2-3 Knoblauchzehen, gepresst

50 g Butter

ca. 1 dl Gemüsebouillon

1 TL rosa Pfeffer

Salz

Rosa Pfeffer und Kräuter zum Garnieren



ZUBEREITUNG

1 Nudeln in siedendem Salzwasser al dente kochen.

2 Kräuter und Knoblauch in Butter andämpfen. Mit Bouillon ablöschen, würzen.

3 Nudeln abgiessen, gut abtropfen lassen. Nudeln mit der Kräutersauce mischen. Auf vorgewärmte Teller verteilen, garnieren.

Statt frische 3 TL getrocknete Kräutermischung verwenden.

Citronelle, auch Verveine genannt, riecht fein nach Zitrone und ist als Pflänzchen in Gärtnereien, auf dem Markt oder beim Grossverteiler erhältlich.

Statt Citronelle wenig Zitronenschale dazugeben.