

Nudeln mit Zuckerhut-Sahnesauce

(für 4 Personen)

Zutaten

- 1 Zuckerhut (geht auch gut mit Endiviensalat!)
- 2 Zwiebeln, gehackt
- 250ml Sahne
- Geriebener Parmesan (Menge nach Geschmack)
- 1 Schuss Zitronensaft
- Salz+Pfeffer
- Nudeln: circa 300-400g

Zubereitung

1. Zuckerhut waschen und in dünne Streifen schneiden
2. Nudeln nach Packung kochen
3. Zwiebeln in Pfanne glasig dünsten, Zuckerhut dazu und kurz mitdünsten
4. Zwiebel-Zuckerhut-Mischung aus Pfanne nehmen
5. Sahne+Parmesan in Pfanne cremig einkochen
6. Zwiebel-Zuckerhut-Mischung in Sahne-Parmesansauce rühren
7. Sauce mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken
8. Fertige Nudeln mit Sauce mischen

Variante: mit Räuchertofu, in Würfel geschnitten (am Besten zeitgleich mit Zwiebeln in die Pfanne)