

Bandnudeln mit Zuckerschoten

Nudel-Gerichte » Bandnudeln

Zutaten (4 Personen)

- » 300g Bandnudeln
- » Salz & Pfeffer
- » 8 Schalotte(n)
- » 40g Butter/Margarine
- » 500ml Instant-Gemüse-Brühe
- » 200g Mascarpone
- » 60g ger. Parmesan
- » 3 EL Soßenbinder
- » 4 Eigelb
- » 500g Zuckerschoten
- » 1 Bd. Basilikum
- » 80g Parmaschinken

Bewertung



Beschaffung

guten Supermarkt



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

31-60min

Zubereitung

1. Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest garen.

2. Schalotten schälen, halbieren und im heißen Fett anbraten. Brühe angießen, aufkochen, 4-5min köcheln. Mascarpone mit Käse unter die Brühe rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Soßenbinder binden. Topf vom Herd nehmen. Eigelb mit 8EL Wasser verrühren, in die Soße rühren. Nicht mehr kochen!

3. Zuckerschoten putzen, waschen und in kochendem Salzwasser 4-5min garen. Abtropfen lassen. Basilikum waschen, trockenschütteln und, bis auf etwas zum Garnieren, in Streifen schneiden. In die Soße rühren und erwärmen. Schinken in Streifen schneiden. Zuckerschoten mit Nudeln anrichten. Soße darüber gießen. Mit Schinken bestreuen. Mit Basilikum garnieren.

Nährwerte: 880kcal/E28g/F50g/KH78g pro Portion

angelegt am: 29.01.2005

Rezept-Nr: 1456

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke