

Immer lecker

... Nudeln & Pasta mal anders

Gurken-Nudel-Suppe



WEIDEMANN
Catering GmbH

Weidemann Catering GmbH –
Ein Unternehmen der Weidemann-Gruppe.
www.weidemann-gruppe.de

Gurken-Nudel-Suppe

Zutaten für 4 Personen:

100 g Muschelnudeln, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 2 EL Öl, 2 Salatgurken, 2 TL Gemüsebrühe, 6 Blätter Basilikum, 125 ml Weißwein, 200 g saure Sahne, 1 Dose passierte Tomaten, 1 Bund Dill, Salz und Pfeffer je nach Geschmack zum Würzen.

Zubereitung:

Muschelnudeln gemäß Packungsanweisung kochen. Die Gurke schälen, entkernen und in grobe Würfel schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch ebenfalls schälen. Die Zwiebel in kleine Würfel schneiden. Den Knoblauch zerdrücken und zusammen mit den Zwiebeln in heißem Öl anbraten. Die Gurkenwürfel hinzugeben und glasig andünsten.

Basilikumblätter fein schneiden und mit dem Weißwein, der sauren Sahne und der Gemüsebrühe in die Pfanne geben und 10 Minuten schmoren. In der Zwischenzeit den Dill fein hacken und mit den passierten Tomaten hinzugeben. Das ganze 10 weitere Minuten leicht köcheln lassen.

Anschließend die Nudeln hinzugeben und aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, auf einen Suppenteller geben und servieren.