



Nudeln mit Möhren und Senfsoße

Zutaten für ca. 4 Personen:

- 400 g Bandnudeln o. Spaghetti
- 500 g Möhren
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Senf
- 200 ml Sahne
- 150 ml Gemüsebrühe
- 2 EL Petersilie, gehackt
- Koriander, gemahlen
- Salz und Pfeffer



Zubereitung:

Nudeln nach Anweisung kochen.

Möhren schälen, längs mit dem Sparschäler in lange Scheiben schneiden und in der Gemüsebrühe ca. 5 Minuten kochen. (Die Brühe aufheben!)

Sahne erwärmen und Senf hinzugeben sowie die Möhrenbrühe und den gepressten Knoblauch. Die Soße nicht zu stark kochen lassen.

Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen und kurz vor Schluss etwas gemahlenen Koriander und die gehackte Petersilie unterheben.

Nudeln und Möhren können gerne vermengt werden.

Guten Appetit!