

Lauch-Nüdeli

für 4 Personen

Zutaten

- 2 Lauchstängel (ca. 350 g)
- 250 g feine Nudeln
- 2 Esslöffel Creme fraîche nature
- 2-3 Esslöffel Baumnusskerne, grob gehackt
- 2 Esslöffel gehackte Kräuter (Basilikum oder Peterli)
- Reibkäse (Sbrinz oder Parmesan)
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Den Lauch in feine Ringe schneiden und in einer Pfanne mit 2 Esslöffel Wasser zugedeckt weich dämpfen.

In einer zweiten Pfanne Wasser kochen und 2 Teelöffel Salz dazugeben. Nudeln während ca. 5 Minuten al dente kochen, in einem Sieb abtropfen und in die Lauchpfanne geben.

Creme fraîche mit zwei Gabeln sorgfältig unter die Lauchnüdeli mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit frisch gehackten Kräutern und mit Baumnusskernen bestreuen. Lauchnüdeli im Teller servieren und zum Schluss etwas Reibkäse darüber streuen.

Dazu passt

Gemischter Salat

