



Schmetterlingsnudeln mit Möhrencreme

das brauchst du:

750g Möhren
Butter
Honig
Salz
Pfeffer
200ml Gemüsebrühe
250g Sahne
400g Schmetterlingsnudeln (Farfalle)
4 EL gehobelte Mandeln
Einige Zweige Zitronenmelisse



so wird 's was:

Die Möhren waschen, putzen und klein würfeln.
Die Butter in einem Topf aufschäumen lassen, die Möhren darin kurz andünsten.
Mit Honig, Salz und Pfeffer würzen, die Brühe und die Sahne angießen.
Zugedeckt bei schwacher Hitze 10 – 12 Min köcheln lassen.

Inzwischen reichlich Salzwasser aufkochen lassen. Die Schmetterlingsnudeln darin nach Packungsanleitung bissfest kochen.

Die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.
Die Zitronenmelisse waschen und zerpfeifen oder grob hacken.

Etwa ein Drittel der Möhren aus dem Topf nehmen. Die übrigen Möhren mit der Flüssigkeit im Mixer oder mit dem Pürierstab pürieren. Die Möhrencreme wieder aufkochen lassen, die Möhrenstücke untermischen und alles abschmecken.

Die Schmetterlingsnudeln abtropfen lassen, mit Möhrensauce anrichten, mit Mandeln und Zitronenmelisse bestreuen.

