

# Möhren- Pasta

Bio Kochbox KW 14



# Möhren- Pasta



## MENGENHINWEIS:

- Für 1 Portion die Mengen halbieren
- Für 4 Portionen die Mengen verdoppeln

## Für 2 Portionen:

310 g Möhren  
2 rote Zwiebeln  
200 g Penne  
125 g Frischkäse  
Abrieb einer Zitrone  
30 g Mandeln, gehackt  
2 EL Schnittlauch

## Eigener Vorrat:

Salz, Pfeffer, Zucker  
1 TL Senf  
20 g Butter

## Zubereitung:

Möhren putzen, längs halbieren, schräg in sehr dünne Scheiben schneiden. Zwiebeln in feine Spalten schneiden. Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung garen. Zwiebeln und Möhren in einer Pfanne in der Butter andünsten. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Frischkäse zugeben und bei milder Hitze erhitzen. 200 ml vom Nudelwasser abnehmen, zur Frischkäse-Sauce geben und aufkochen.

Zitronenschale unter die Sauce rühren. Mit Salz, Pfeffer und Senf abschmecken. Nudeln abgießen, tropfnass unter die Sauce mischen. In Portionsschalen anrichten. Mit gehackten Mandeln und Schnittlauch bestreuen.