



Karottennudeln

500 g Spaghetti, 4 große Karotten, 1 – 2 El Butter, 1 Zwiebel, 1 Tl Curry, 200 ml Sahne, 200 g Creme fraiche, Würzel, 2 El Sojasaße, Salz & Pfeffer, 1 Tl Italienische Gewürzmischung, 1 Bd. Petersilie

Die Spaghetti in kochendem Salzwasser bissfest garen, kalt abschrecken und gut abtropfen lassen. Währenddessen die Karotten schälen und abspülen. Mit dem Sparschäler die Möhren in lange Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen, fein würfeln und in der Butter andünsten. Die Karotten zugeben und bissfest dünsten. Mit Curry bestäuben, Sahne und Creme fraiche zugeben und kurz reduzieren lassen. Kräftig abschmecken und die Spaghetti unterheben. Kurz erhitzen und die fein geschnittene Petersilie darüber streuen. Sofort servieren.
(Zubereitungszeit ca. 25 min)