

Nudeln mit Käse - Kräuter - Soße

Zutaten:

500 g Nudeln (z.B. Farfalle oder Spirelli)
5 EL gehackte Kräuter (nach eigener Wahl)
150 g geriebener Parmesan
200 g Creme fraîche
2 kleine Stangen Porree
3 Tomaten
350 ml Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer, Muskat



Zubereitung:

- Porree und Tomaten klein schneiden.
- Nudeln in Salzwasser al dente garen.
- Gemüsebrühe und Creme fraîche kurz in einem Topf aufkochen lassen.
- Käse, Kräuter, Porree und Tomaten unterrühren.
- Alles etwa 5 Minuten erhitzen, aber nicht kochen.
- Mit den Gewürzen abschmecken.
- Abgetropfte Nudeln auf Tellern anrichten.
- Angerichtetes mit der Soße übergießen.
- Mit etwas Parmesan überstreut servieren.