

## Nudeln mit Lauchsauce

### Zutaten:

500 g Nudeln  
1 kg Porree  
250 g Auflauf-Sahne (z.B von Thomy)  
200 g Schlagsahne  
200 g Kräuter Creme fraîche  
150 g Saure Sahne  
5 Knoblauchzehen  
2 Bund Schnittlauch  
2 TL Hühnerbrühe  
Öl, Pfeffer

### Zubereitung:

- Nudeln in Salzwasser al dente kochen.
- Porree, Knoblauch und Schnittlauch klein schneiden.
- Knoblauch im heißen Öl anbraten.
- Schnittlauch und Porree dazugeben.
- Alles zusammen einige Minuten anbraten.
- Schlagsahne, Saure Sahne, Creme fraîche und Auflauf-Sahne hinzugießen.
- Die Sauce gut verrühren.
- Hühnerbrühe in die Sauce einrühren.
- Mit Pfeffer abschmecken.
- Die Nudeln mit der Sauce servieren.