



Schmetterlingsnudeln mit Frühlingsgemüse

Zutaten (4 Portionen):

400 g Schmetterlingsnudeln (Farfalle), Salz, schwarzer Pfeffer, 200 g grüner Spargel, 1 Bund (ca. 200 g) junge Karotten, 200 g Zuckerschoten, 1 Kohlrabi, ½ Bund Frühlingszwiebeln, 40 g Butter, 3 EL Wein-Gelee weiß, 200 ml Gemüsebrühe, 1 EL gehackte Petersilie

Nudeln nach Packungsanleitung in reichlich Salzwasser bissfest garen, abgießen und gut abtropfen lassen. Gemüse putzen, waschen. Spargel, Karotten, Zuckerschoten und Kohlrabi in Stücke, Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden. Butter in einer großen Pfanne erhitzen. Frühlingszwiebeln darin andünsten, Gemüse und Wein-Gelee zugeben, kurz mitdünsten. Gemüse mit einem Teil der Brühe ablöschen und etwas einkochen lassen. Restliche Brühe zugießen und das Gemüse bei geringer Hitze köcheln lassen, bis es knapp gar ist. Nudeln darunter mischen und kurz miterwärmen. Heiß mit Petersilie garniert servieren.

Guten Appetit!

Pfiffige Rezept-Ideen mit Wein-Gelee



Schmetterlingsnudeln mit Frühlingsgemüse

Rezept
Nr. 12

Heute schon geliebt?