




Bandnudeln mit Zitronen-Sahne-Soße

Pikantes Nudelgericht mit einer sahnigen Soße mit gekochtem Schinken

etwa 2 Portionen

   gelingt leicht

 bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

100 g gekochter Schinken
8 Salbeiblätter
1 EL Speiseöl
4 EL Gemüsebrühe (50 ml)
3 EL Zitronensaft
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale
1 Be. Dr. Oetker Crème fraîche
Classic
Zucker
150 g Bandnudeln
Salz

1 Vorbereiten:

Schinken in feine Streifen schneiden. Salbei fein schneiden.

2 Zubereiten:

Speiseöl in einer Pfanne erhitzen. Schinken und Salbei darin kurz anbraten. Brühe, Zitronensaft und Finesse hinzufügen, einmal aufkochen. Crème fraîche unterrühren. Mit Zucker abschmecken.

3 Bandnudeln nach Packungsanleitung in Salzwasser garen und mit der Zitronen-Sahne-Soße servieren.