

Nudeln in Basilikumrahmsauce

Personaleinsatz: pro 15 Portionen, 2 Köche/ Köchinnen

Das kommt rein:

- ⇒ Nudeln
- ⇒ Basilikum
- ⇒ Gemüsebrühe
- ⇒ Crème fraîche
- ⇒ Schlagsahne
- ⇒ Zwiebel
- ⇒ Öl
- ⇒ Basilikumpulver
- ⇒ Salz
- ⇒ Pfeffer
- ⇒ geriebener Käse
- ⇒ Knoblauch

So gehts:

In Topf 1:

1. Erhitzt das Öl bei geringer – mittlerer Hitze in eurem Topf
2. Hackt die Zwiebel und den Knoblauch in feine Würfel und lasst sie im Topf glasig anschwitzen
3. Rührt das Gemüsebrühenpulver mit lauwarmem Wasser an und gebt es in den Topf
4. Fügt die Sahne und Crème fraîche hinzu
5. Wascht das Basilikum, rupft die Blätter ab und zerhackt sie grob
6. gebt euren Basilikum zur Sauce hinzu und lasst es ein paar Minuten einköcheln
7. Schmeckt eure Sauce mit dem Basilikumpulver, Salz und Pfeffer ab

Parallel in Topf 2:

1. Füllt euren Topf zur Hälfte mit Wasser, salzt es und bringt es zum Kochen
2. Kocht eure Nudeln bis zur gewünschten Bissfestigkeit
3. Gießt die Nudeln ab.

Serviert eure Nudeln mit der Basilikumrahmsauce und mit geriebenem Käse.

Guten Appetit!

