

März Rezept 2020

Sauerkraut mit Spaghetti und rosa Pfeffer

Ich habe es mir heute gekocht!



Pro Person

<i>Olivenöl oder Butter</i>	<i>In einer mittleren Pfanne erhitzen</i>
<i>1 Frühlingszwiebel, rote Pfefferkörner, gemörsert oder zerkleinert</i>	<i>Im Fett einige Minuten dünsten</i>
<i>100 gr gekochtes Sauerkraut 1 Lf Crème fraîche und etwas Gemüseboullion</i>	<i>Dazugeben und etwa 10 Min köcheln lassen</i>
<i>75 Gr Teigwaren</i>	<i>In reichlich Salzwasser garen</i>
<i>Teigwaren abgiessen</i>	<i>In die Sauerkraut/Pfeffersauce geben und in vorgewärmten Tellern anrichten</i>
<i>Etwa ¼ Bund Schnittlauch</i>	<i>in Röllchen schneiden und darüber verteilen</i>

E Guete