

Nudeln mit Rübli-Curry-Rahmsauce (für 4 Personen)

Zutaten: 300g Nudeln (z.B. Penne)
 2-3TL Salz
 400g Rübli
 3 Frühlingszwiebeln
 1TL Butter
 200g Rahm
 2EL Rosinen (nach Belieben)
 Pfeffer aus der Mühle
 1-2TI Curry

Zubereitung:

Die Karotten schälen und in dünne, mundgerechte Scheiben schneiden. Die Frühlingszwiebeln waschen und ebenfalls in dünne Ringen schneiden. Die Butter in der Pfanne erhitzen und die Rübli und die Frühlingszwiebeln darin ein paar Minuten dünsten. Nun den Rahm und die Rosinen dazugeben und die Sauce nochmals etwa 5 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen. Abschliessend die Sauce mit Salz, Pfeffer und Curry abschmecken.

Die Nudeln in 2 bis 3 Liter Salzwasser etwa 8 bis 10 Minuten lang kochen, bis sie 'al dente' (das heisst: bissfest) sind.

Zum Schluss die Nudeln mit der Sauce vermischen und zugedeckt auf dem Herd nochmals 2 Minuten ziehen lassen.