

Zwiebel-Pappardelle

swissmilk

Zutaten

4 Portionen

1 Bund Bundzwiebeln, in feinen Streifen

Butter zum Dämpfen

Salz, Pfeffer

Teigwaren:

400 g Pappardelle

Salzwasser

Sauce:

ca. 1 dl Teigwaren-Kochwasser

180 g Crème fraîche

Salz, Pfeffer

Garnitur:

2 EL Mohnsamen, geröstet

geriebener Bergkäse, zum Bestreuen



Zubereitung

1. Die Bundzwiebeln in Butter kurz andämpfen, würzen.
2. Teigwaren im siedenden Salzwasser al dente garen. Abgiessen, dabei ca. 1 dl Kochwasser auffangen. Teigwaren abtropfen lassen.
3. Für die Sauce Kochwasser und Crème fraîche auf kleinem Feuer erwärmen, würzen.
4. Bundzwiebeln und Teigwaren darunter mischen. Auf vorgewärmte Teller verteilen. Mit Mohn und Käse bestreuen und sofort servieren.

Statt Bundzwiebeln Spargeln, fein gehobelt, oder zarte Spinatblättchen verwenden. Statt Pappardelle Spaghetti oder Penne verwenden.

1 Portion enthält: Energie: 2428kJ / 580kcal, Fett: 24g, Kohlenhydrate: 75g, Eiweiss: 16g