



Möhren Zucchini Nudeln

mit Nusskäsesoße

● Zutaten:

300 Gramm	<i>Nudeln</i>
1 große	<i>Möhre</i>
1 kleine	<i>Zucchini</i>
1 Esslöffel	<i>Butter</i>
30 Gramm gemahlene	<i>Haselnüsse</i>
50 Milliliter	<i>Gemüsebrühe</i>
200 Gramm	<i>Schmelzkäse</i>
Saft einer halben	<i>Orange</i>
Pfeffer Salz	

● Zubereitung:

1. Kochen Sie die Nudeln nach der Packungsanleitung
2. Schneiden Sie die Möhre und die Zucchini in feine Streifen
3. die Sie 4 Minuten vor Garende den Nudeln zufügen
4. Rösten Sie in der Zwischenzeit die Nüsse in der Butter
5. löschen Sie mit Gemüsebrühe ab.
6. Geben Sie nun den Schmelzkäse und den Orangensaft dazu
7. lassen Sie alles etwas einköcheln
8. mit Pfeffer und Salz abschmecken
9. Gießen Sie zum Schluss die Nudeln mit der Möhre und der Zucchini ab
10. geben sie in den leeren Topf ein Stück Butter und schwenken sie die Nudeln noch einmal darin
11. richten Sie diese mit der Nuss-Käsesauce an

Dieses Essen ist schnellzubereitet und hervorragend dafür geeignet, wenn es schnell gehen soll.