

Lauch-Rezepte



Lauchnudeln mit Mandelsauce

Zutaten : 100 g Mandeln; abgezogen
600 g Lauch
300 g Grüne Nudeln
Salz
1/4 l Brühe
125 g Sahne
Pfeffer; frisch gemahlen
Chilipulver
Muskat; frisch gemahlen
1/2 Bd. Schnittlauch

Die Mandeln für einige Minuten in kochendes Wasser geben, bis sich die Häutchen lösen. In ein Sieb abgießen, kalt abbrausen, dann die Mandeln aus den Häutchen drücken. Einige Mandeln grob hacken, die restlichen durch die Mandelmühle drehen.

Den Lauch putzen, aufschlitzen und gründlich waschen, in Ringe schneiden. Die Nudeln nach Packungsanweisung bissfest garen. Den Lauch während der letzten fünf Minuten zugeben und mitgaren.

Inzwischen die gehackten Mandeln in einer Pfanne goldgelb rösten wieder herausnehmen. Dann die gemahlene Mandeln in der Pfanne anrösten, mit Brühe und Sahne ablöschen und etwas einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer, Chilipulver und Muskat kräftig würzen.

Nudeln und Lauch abtropfen lassen, mit der Sauce servieren, die gehackten Mandeln und Schnittlauchröllchen darüber streuen.