

Nudelsalat mit Käsesauce

Zutaten | 4 Portionen

300 g	Gabelspagetti
1	Möhre
1	Paprika, rot
1	Paprika, grün
1 EL	Kräuterbutter
½ Becher	Sahne
3 EL	Hartkäse, fein gerieben
2 EL	Öl
	Salz, Pfeffer

Zubereitungszeit: 20 Min.

Zubereitung:

- Nudeln nach Packungsanweisung zubereiten.
- In der Zwischenzeit die Möhre und die Paprikas waschen, putzen und in kleine Würfel schneiden.
- Öl in einer Pfanne erhitzen, das Gemüse einige Minuten darin andünsten und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Kräuterbutter zerlassen und mit Sahne und dem geriebenem Käse verrühren.
- Nudeln mit der Käsesahne und dem Gemüse vermischen, abkühlen lassen und in Portionsgläser nach Wunsch mit frischen Kräutern garniert anrichten.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 214 g

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
314 kcal	19 g	26,5 g	8 g	111 mg