

ZUTATEN:

- 400 g grüne Nudeln
- 1 mittelgroße Zwiebel
- 100 g Bauchspeck (fein gewürfelt)
- 2 Knoblauchzehen
- 200 g Shrimps
(geschält und entdarmt)
- 1/4 l ml Obers
- 100 ml Rindsuppe
- 2 EL Dillkraut
- Salz, Pfeffer
- 1 EL Mehl + 2 EL Wasser
(für das Mehlteigerl)



DAUER:
ca. 30 Minuten



PORTIONEN:
4 Personen



SCHWIERIGKEIT:
leicht

Grüne Nudeln in Rahmsauce

ZUBEREITUNG:

Nudeln in Salzwasser kochen, abseihen und kalt abschrecken.

Speck in einer Pfanne anbraten, Zwiebel und Knoblauch glasig rösten. Shrimps dazugeben und kurz mitbraten. Mit Rindsuppe und Obers aufgießen und aufkochen lassen.

Mehl mit Wasser glattrühren, in die Sauce einrühren und kurz eindicken lassen.

Gekochte Nudeln untermischen, mit Salz, Pfeffer und Dill abschmecken. Sofort servieren.



Gutes Gelingen und guten Appetit
wünscht das Neubergerhof-Küchenteam