

Ein Rezept aus der Neubergerhof-Küche:

GRÜNE NUDELN IN RAHMSAUCE

mit Speck, Zwiebeln, Knoblauch, Shrimps und Dill

Zutaten:

Grüne Nudeln
Zwiebel fein gewürfelt
Bauchspeck fein gewürfelt
Knoblauch in feine Scheiben geschnitten
Shrimps
Obers (Sahne)
etwas Rindsuppe
Dillkraut
Salz, Pfeffer
etwas Mehl und Wasser für das Mehlteigerl

Zubereitung:

Grüne Nudeln kochen, abseihen und kalt abschrecken.
In einer Pfanne Speck, Zwiebel und Knoblauch glasig rösten, Shrimps dazu geben.
Mit Obers und Suppe aufgießen, Mehlteigerl zum Binden unterrühren und kurz aufkochen lassen. Zum Schluss die Nudeln untermischen.

**Guten Appetit und gutes Gelingen wünscht das
Neubergerhof- Küchenteam!**