



Nüsschen Nudeln

Du benötigst folgende Zutaten und Hilfsmittel:

1 Packung Nudeln (z.B. Spaghetti)

1 Zwiebel

150gr Frischkäse

100gr fein gehackte Walnüsse

200ml Gemüsebrühe

Etwas Öl

1 EL Mehl

Salz und Pfeffer

Außerdem 2 Töpfe, Messer und Schneidebrett

1. Zuerst kochst du die Nudeln in Salzwasser bissfest (am besten die Kochzeit der Nudelsorte wie auf der Packung angegeben beachten). Währenddessen schälst du die Zwiebel und schneidest sie klein. Bitte hierzu einen Erwachsenen um Hilfe.
2. Erhitze etwas Öl im zweiten Topf und dünste die Zwiebel bis sie glasig ist. Dann kommen die gehackten Nüsse dazu. Stäube einen EL Mehl darüber und lass die Masse kurz anschwitzen.
3. Gieße die Gemüsebrühe dazu und lass die Soße aufkochen.
4. Zum Schluss rührst du den Frischkäse bei schwacher Hitze ein und lässt ihn schmelzen.
Schmecke die Soße mit Salz und Pfeffer ab.

Guten Appetit!