

Vollkornnudeltopf

Zutaten für ca. 4 Personen:

300 g Vollkornnudeln
300 g Porree
300 g Möhren
150 g Sellerie
500 g Kräuterfrischkäse
½ B. Creme fraiche
¾ l Milch
30 ml Öl
½ P. 8-Kräuter TK

Zubereitung:

1. Die Nudeln ca. 8 Minuten kochen.
2. Möhren und Sellerie schälen und anschließend grob reiben.
3. Porree in feine Ringe schneiden und in heißem Öl dünsten.
Jetzt das Gemüse zum Porree geben, mit etwas Wasser bedecken und ca. 10 Min. köcheln lassen.
4. Die Milch, Frischkäse, 8-Kräuter und Creme fraiche in einem Topf erhitzen.
5. Jetzt die Nudeln und das Gemüse zur Kräutermilch geben und nochmals erhitzen.

Guten Appetit