



Porree mit Bandnudeln

2 Knoblauchzehen
1 rote Chilischote
1 Stange Porree
200 g Champignons
Öl

100 ml Gemüsebrühe
300 g Ziegenfrischkäse
400 g Bandnudeln
Salz und Pfeffer

schälen und fein hacken.
entkernen und ebenfalls fein hacken.
putzen und in Ringe schneiden.
putzen und in Scheiben schneiden. In etwas Knoblauch und Chili andünsten. Porree und Champignons zugeben und etwa 7 Minuten schmoren lassen. Mit ablöschen.
unterrühren.
in reichlich Salzwasser garen. Sauce mit abschmecken. Nudeln abgießen, mit der Sauce mischen und servieren.

Biolandhof Avena/Dreyer GbR

Hagenpolder 1 26736 Krummhörn

04920 / 318

info@biolandhof-avena.de

www.biolandhof-avena.de