

## Karottennudeln in Käsesauce

Zeit gesamt 25min



Zubereitungszeit 25min





## Zutaten

für 4 Portionen

Karotten	5 St.
Zwiebeln, rot	2 St.
Knoblauchzehen	1 St.
Blauschimmelkäse	200 g
Salz	
Bandnudeln	250 g
Öl	3 EL
Zucker	
Pfeffer, schwarz gemal	hlen
Schlagsahne	500 ml
Kressebeet	1 St.

## Zubereitung



Küchenutensilien

großer Topf, großer Topf mit Deckel, Sieb

- 1. Karotten schälen, Enden entfernen und mit einem Sparschäler in feine Streifen hobeln. Zwiebeln halbieren, schälen und klein würfeln. Knoblauch schälen und fein hacken. Blauschimmelkäse in grobe Stücke schneiden.
- 2. Inzwischen in einem Topf ca. 4 I Salzwasser aufkochen. Bandnudeln darin ca. 8 Min. bissfest garen.
- 3. In einer Pfanne 2 EL Öl auf hoher Stufe erhitzen und Karotten ca. 2 Min. anbraten. Mit Zucker bestreuen und ca. 1 Min. karamellisieren lassen. Anschließend mit 200 ml Wasser ablöschen und ca. 2 Min. köcheln lassen. Karotten mit Salz und Pfeffer würzen und in ein Sieb abgießen.
- 4. Pfanne erneut auf hoher Stufe mit 1 EL Öl erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin ca. 2 Min. glasig dünsten und mit Sahne ablöschen. Kurz aufkochen lassen und Käse in die Sauce geben. Auf mittlerer Stufe ca. 2 Min. köcheln, bis der Käse geschmolzen ist. Käsesauce würzig mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 5. Bandnudeln in ein Sieb abgießen und tropfnass mit den Karotten in die Käsesauce geben. Karottennudeln mit Käsesauce vermengen und nach Belieben mit Kresse bestreut servieren.

**Guten Appetit!** 

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	705 kcal
Kohlenhydrate	72 g
Eiweiß	24 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	36 g