

Sommernudeln im Zitronenmelissenrahm

400 g Nudeln - 200 g Schmand - 250 g Cherrytomaten -
1 Paprikaschote – 1 Spitzkohl – 1 Zwiebel – 1 Bund Zitronen-
melisse – 2 EL Olivenöl – 1 Zitrone (abgeriebene Schale) -
Kräutersalz und Pfeffer - Rohrohrzucker

Spitzkohl und Paprika putzen und in feine Streifen schneiden.
Tomaten waschen und halbieren. Zwiebeln fein würfeln.

Öl in einer Pfanne erhitzen, Tomaten kurz darin anbraten, bis
die Schale leicht aufgeplatzt ist, herausnehmen. Die Zwiebel in
der Pfanne andünsten. Spitzkohl und Paprika dazugeben und
unter rühren ca. 3 - 4 Min. garen. Mit Salz, Pfeffer und etwas
Zucker würzen. Schmand einrühren, kurz aufkochen. Zitro-
nenmelisse in feine Streifen schneiden. Zitronenschale und
Zitronenmelisse in die Sauce geben, evtl. mit etwas Zitronen-
saft abschmecken. Tomaten wieder dazugeben.

In der Zwischenzeit die Nudeln in Salzwasser bissfest garen
und mit dem Gemüse vermischt servieren.

Guten Appetit!



Sommernudeln im Zitronenmelissenrahm

400 g Nudeln - 200 g Schmand - 250 g Cherrytomaten –
1 Paprikaschote – 1 Spitzkohl – 1 Zwiebel – 1 Bund Zitronen-
melisse – 2 EL Olivenöl – 1 Zitrone (abgeriebene Schale) -
Kräutersalz und Pfeffer - Rohrohrzucker

Spitzkohl und Paprika putzen und in feine Streifen schneiden.
Tomaten waschen und halbieren. Zwiebeln fein würfeln.

Öl in einer Pfanne erhitzen, Tomaten kurz darin anbraten, bis
die Schale leicht aufgeplatzt ist, herausnehmen. Die Zwiebel in
der Pfanne andünsten. Spitzkohl und Paprika dazugeben und
unter rühren ca. 3 - 4 Min. garen. Mit Salz, Pfeffer und etwas
Zucker würzen. Schmand einrühren, kurz aufkochen. Zitro-
nenmelisse in feine Streifen schneiden. Zitronenschale und
Zitronenmelisse in die Sauce geben, evtl. mit etwas Zitronen-
saft abschmecken. Tomaten wieder dazugeben.

In der Zwischenzeit die Nudeln in Salzwasser bissfest garen
und mit dem Gemüse vermischt servieren.

Guten Appetit!

