Curryrahm - Nudeln
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

300 gr Nudeln (Penne oder Spirelli), 3 Karotten, 1 mittelgroße Zwiebeln, 1 Stange Lauch, 1-2 Esslöffel Sonnenblumenöl, 1 Esslöffel Currypulver (oder mehr - je nach Geschmack), 250 ml Cremefine zum Kochen, 125 ml Gemüsebrühe, Salz, Pfeffer, einige Spritzer Worcestersauce.

Die Vorbereitungen:

Karotten schälen und würfeln.
Lauch längs halbieren und in dünne Schieben schneiden.
Zwiebel schälen und würfeln.

Die Zubereitung:

Nudeln in reichlich Salzwasser gar kochen.
5 Minuten vor Garzeitende die Karottenwürfel zufügen.
Alles gut abtropfen lassen.
In der Zwischenzeit das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten.
Lauch zufügen und ca. 5 Minuten dünsten.
Mit Currypulver würzen und mit Cremefine und Brühe ablöschen.
Etwas einkochen lassen und dann die Nudeln und die Karotten zufügen und untermengen.
Würzen und abschmecken.
Wer möchte kann das Gericht mit grob gehackter Petersilie bestreuen und dann servieren.