



[Drucken](#)

Grüne Nudeln mit Frischkäsesauce und Brunnenkresse



Zutaten für 4 Personen

- 500g grüne Bandnudeln
- 1 Schalotte
- 1 EL bayerische Butter
- 1/8 l trockener Weißwein
- 1/4 l Geflügelfond
- 1 EL körniger Senf
- 100g bayerischer Frischkäse
- 1 Bund Brunnenkresse
- Salz, Pfeffer
- Kräuter zum Garnieren

Zubereitung:

1. Schalotte in feine Würfel schneiden und in Butter 5 Minuten andünsten. Mit Weißwein ablöschen und fast trockenreduzieren. Mit Brühe auffüllen und nochmals um etwa ein Drittel einkochen.
2. Währenddessen die Brunnenkresse waschen und abzupfen, eine Hälfte davon fein schneiden, die andere Hälfte zur Dekoration aufbewahren. Nudeln nach Packungsanweisung kochen.
3. Frischkäse unter die Sauce schlagen, Senf und Kresse dazugeben, mit Gewürzen abschmecken. Danach nichtmehr aufkochen lassen, da sonst die Brunnenkresse ihre Farbe verliert und der Senf gerinnt.
4. Die Nudeln mit der Sauce vermischen, auf Tellern anrichten und mit Kräutern der Saison garnieren.