Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

# Karottennudeln

## Zutaten:

1 Bund frischer Kerbel
2 EL Butter/Margarine
200 g Crème fraîche
1 TL Curry
etwas flüssige Speisewürze
4 große Karotten
200 ml Sahne
2 EL Sojasauce
500 g Spaghetti
1 Zwiebel
Salz, Pfeffer

## Zubereitung

Spaghetti bissfest garen, kalt abschrecken und gut abtropfen lassen. Die geschälten Karotten mit dem Sparschäler in lange Scheiben schneiden. Zwiebelwürfel in Fett andünsten, die Karottenstreifen zugeben und bissfest dünsten. Mit Curry bestäuben, mit Sahne und Crème fraîche angießen und kurz reduzieren lassen. Kräftig abschmecken. Die Spaghetti dazugeben und erhitzen. Den fein geschnittenen Kerbel untermischen.

Aus: Reichenau Gemüse hat immer Saison – Das Kochbuch-Rezepte und Wissenswertes rund ums Gemüse