

Scherennudeln mit Champignonrahmsoße

Materialkosten pro Person: 1,00€

Für 4 Personen:

Zutaten:

- 600 g Mehl (ideal ist Pastamehl)
- 320 ml Wasser
- 1 TL Salz
- Etwas Öl zum Anbraten
- 2 große Schalotten
- 400g Champignons
- 4-5 Karotten
- 300ml kaltes Wasser
- 200 ml Sahne
- etwas Mehl
- 1 Brühwürfel
- Salz
- Pfeffer
- Curry
- süßes Paprikapulver

Rezept:

1. Das Mehl in eine Schüssel geben. Eine Mulde bilden. Das Wasser hineingeben und gut verkneten. Bei Kneten per Hand am besten von außen nach innen arbeiten, so gelingt es am saubersten. Den Teig zu einem Ballen formen. Von dem runden Ball immer wieder mit einer sauberen Schere kleine Spitzen abschneiden. Das sind dann die Nudeln.
2. Anschließend einen Kochtopf mit Wasser aufsetzen, salzen und die Nudeln darin circa 10-15 Minuten kochen. Schwimmen die Nudeln an der Oberfläche, können sie probiert werden.
3. Für die Soße die Champignons putzen, das Ende des Strunks abschneiden und in Scheiben schneiden. Die Karotten schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Schalotten abziehen und fein würfeln. Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Schalotten anschwitzen, dann die Champignons und die Karotten hinzufügen und so lange anbraten bis die Champignons braun angebraten sind.
4. Das Gemüse mit Mehl bestäuben und dann mit dem kalten Wasser ablöschen, dabei ordentlich rühren, sonst entstehen Klümpchen. Aufkochen lassen, den Brühwürfel hinzufügen und unterrühren. Die Sahne hinzufügen und nochmals aufkochen lassen. Den Herd auf mittlere Temperatur stellen und die Soße köcheln lassen, bis die Karotten weich genug sind. Zum Schluss die Soße mit den Gewürzen abschmecken.
5. Die Nudeln mit der Soße zusammen servieren.

Dazu passt gut ein großer gemischter Salat.

Fazit:

Das Gericht schmeckt hervorragend und ist auch gut für Kinder geeignet. Kinder können beim Kochen helfen, beispielsweise beim Gemüse schälen und kleinschneiden und auch beim Nudeln schneiden.