



GEWÜRZE
DER WELT



Rezeptkarte N° 219

Pasta mit Sellerie-Sahnesauce



10 Minuten



15 Minuten



30 Minuten

Zutaten für 2 Personen

250 g Penne

3 Stängel Staudensellerie, sehr
fein gewürfelt

1 EL Butter

 1 EL Olivenöl

1 Stange Lauch

1 Schuss Weißwein

 150 ml Gemüsebrühe ohne
Salz

80 ml Sahne

 1 TL Selleriesalz

 schwarzer Pfeffer

Rezept

Die Nudeln in einem Topf mit reichlich Salzwasser al dente garen. Währenddessen das weiße vom Lauch in feine Ringe schneiden. In einer Pfanne die Butter zerlassen und die Selleriewürfel kurz und kräftig anbraten. Den Lauch hinzufügen und unter gelegentlichem Rühren 3 Minuten mitdünsten. Mit dem Wein ablöschen und die Flüssigkeit verdampfen lassen. Die Brühe angießen, alles aufkochen und 5 Minuten köcheln lassen. Die Sahne unterrühren und mit Selleriesalz und Pfeffer kräftig abschmecken. Die gegarten und gut abgetropften Nudeln mit der Sauce vermengen und sofort servieren.

Guten Appetit!