



Karottennudeln in Käsesauce

Zeit gesamt
🕒 25min

Zubereitungszeit
🕒 25min

Schwierigkeit
👩‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Karotten	5 St.
Zwiebeln, rot	2 St.
Knoblauchzehen	1 St.
Blauschimmelkäse	200 g
Salz	
Bandnudeln	250 g
Öl	3 EL
Zucker	
Pfeffer, schwarz	
Schlagsahne	500 ml
Kressebeet	1 St.

Zubereitung



Küchenutensilien

großer Topf, großer Topf mit Deckel, Sieb

1. Karotten schälen, Enden entfernen und mit einem Sparschäler in feine Streifen hobeln. Zwiebeln halbieren, schälen und klein würfeln. Knoblauch schälen und fein hacken. Blauschimmelkäse in grobe Stücke schneiden.
2. Inzwischen in einem Topf ca. 4 l Salzwasser aufkochen. Bandnudeln darin ca. 8 Min. bissfest garen.
3. In einer Pfanne 2 EL Öl auf hoher Stufe erhitzen und Karotten ca. 2 Min. anbraten. Mit Zucker bestreuen und ca. 1 Min. karamellisieren lassen. Anschließend mit 200 ml Wasser ablöschen und ca. 2 Min. köcheln lassen. Karotten mit Salz und Pfeffer würzen und in ein Sieb abgießen.
4. Pfanne erneut auf hoher Stufe mit 1 EL Öl erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin ca. 2 Min. glasig dünsten und mit Sahne ablöschen. Kurz aufkochen lassen und Käse in die Sauce geben. Auf mittlerer Stufe ca. 2 Min. köcheln, bis der Käse geschmolzen ist. Käsesauce würzig mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Bandnudeln in ein Sieb abgießen und tropfnass mit den Karotten in die Käsesauce geben. Karottennudeln mit Käsesauce vermengen und nach Belieben mit Kresse bestreut servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	705 kcal
Kohlenhydrate	72 g
Eiweiß	24 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	36 g