

Mit MEGGLE Kräuter-Butter

Weißweinnudeln (Veggi oder mit Parmaschinken- Topping)



„Ich bin ein GourmeGGLE.“

Zutaten für 4 Personen:

4 Schalotten
1 l Weißwein
500 g Rigatoni
Heller Soßenbinder nach Bedarf
ca. 1 TL Gemüsebrühe
Zucker nach Bedarf
60 g MEGGLE Kräuter-Butter
Rucola
Parmesanflakes
Optional: Parmaschinken



Zubereitung:

Schalotten in feine Würfel schneiden und in 20 g Kräuter-Butter goldbraun anbraten, anschließend nach und nach Weißwein hinzugeben und einkochen lassen.

Am Ende je nach Bedarf einen hellen Soßenbinder dazugeben bis die gewünschte Soßenkonsistenz erreicht ist.

Gemüsebrühe, 40 g Kräuter-Butter und Zucker hinzufügen bis die Soße nur noch leicht säuerlich schmeckt.

Währenddessen die Nudeln nach Packungsanleitung kochen und anschließend unter die Soße mischen.

Abschließend mit Rucola und Parmesan toppen und nach Belieben noch mit Parmaschinken verfeinern.

Guten Appetit!

