

# Kräuter-Nudeln mit scharfer Möhren-Soße

## Für 4 Personen

150 g Hartweizengrieß	150 g Mehl	1 TL Salz
2 Eier	1 EL Olivenöl	2-3 Stiele Estragon
2-3 Stiele Dill	2-3 Stiele Basilikum	2 Zwiebeln
1 Chilischote	500 g Möhren	3 EL Butter
500 ml Gemüsebrühe	8 kleine Bundmöhren mit Grün	Zucker

Für den Nudelteig Grieß, Mehl, Salz, Ei, Olivenöl und nach Bedarf, 50 ml warmes Wasser zu einem glatten Teig verkneten. Zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie wickeln. Etwa 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Die Kräuter abspülen und trockenschütteln. Die Blättchen von den Stielen zupfen. Den Nudelteig mit der Nudelmaschine zu langen, etwa 2 mm dünne Bahnen ausrollen. Die Kräuter jeweils auf einer Bahn verteilen, mit einer zweiten Lage abdecken und erneut ausrollen. Kräuternudeln danach in etwa 1 cm breite Streifen schneiden. Anschließend Die Zwiebeln schälen und fein würfeln. Chilischote längs halbieren, die Kerne entfernen und die Chilischote hacken. 500 g Möhren waschen, schälen und in Scheiben schneiden. 1 EL Butter in einem Topf erhitzen. 1 Zwiebel und Chili darin andünsten. Möhren zufügen und ebenfalls etwa 3-4 Minuten schmoren. Gemüsebrühe, bis auf 1 EL, zugeben und alles in etwa 15 Minuten weichkochen. Alles fein pürieren und eventuell noch durch ein Sieb streichen. Mit Salz und etwas Zucker würzen. 1 EL kalte Butter zum Binden unter die Sauce rühren. Die Bundmöhren schälen, dabei etwas Grün an den Möhren lassen. Die übrige Zwiebel in der übrigen Butter andünsten. Möhren und übrigen 1 EL Gemüsebrühe zugeben und alles weich dünsten. Mit Salz und Zucker würzen. Die Nudeln in Salzwasser bissfest garen. Herausnehmen, abtropfen lassen. Mit der Möhrensauce und den Bundmöhren anrichten.

Jacqueline Amirfallah am 24. April 2013