

Lauch-Curry- Nudeln

250	g	Tagliatelle	im siedenden Salzwasser knapp al dente kochen, abtropfen lassen
1	El	Butter	in derselben Pfanne erwärmen
350	g	Lauch	in feine Streifchen schneiden, andämpfen
½ - 1	El	Curry	kurz mitdämpfen
1 ½	dl	Wasser	dazugiesen, zugedeckt ca. 5 Min. köcheln lassen
1	dl	Saucenrahm	dazugiesen, aufkochen, Nudeln begeben
½	Tl	Salz	sorgfältig mischen, nur noch heiss werden lassen
		Pfeffer	

