

Penne mit Saint Agur Crème

Wenn es schnell gehen muss - schmeckt garantiert

 20 min.

Zutaten für 4 Portionen:



400 g Nudeln (Penne)
2 Tomaten
4 Schalotten
1 EL trockener Weißwein
100 ml Sahne
1 Packung (135 g) Saint Agur Zum Kochen
Grobes Salz
Pfeffer
2 EL gehackte Petersilie

Zubereitung

Nudeln in kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung gar kochen, abgießen und gut abtropfen lassen.

Tomaten vierteln, entkernen und Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Schalotten schälen und in sehr dünne Scheiben schneiden.

Weißwein mit Schalotten und Pfeffer zum Kochen bringen und 2 Minuten köcheln lassen. Sahne einrühren und weitere 3 Minuten köcheln lassen.

Saint Agur Blauschimmel Crème in der Soße schmelzen lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nudeln mit der Sauce und den gewürfelten Tomaten mischen. Mit Petersilie bestreuen und servieren.

Nährwerte pro Portion:

Brennwert: 2310 KJ / 550 Kcal

Eiweiß: 23 g

Fett: 18 g

Kohlenhydrate: 76 g