

# Schmetterlingsnudeln mit Frühlingszwiebeln



Rezept Nr. 12

## Zutaten (4 Portionen):

400g Schmetterlingsnudeln (Farfalle), Salz, schwarzer Pfeffer, 200g grüner Spargel, 1 Bund (ca. 200 g) junge Karotten, 200g Zuckerschoten, 1 Kohlrabi, ½ Bund Frühlingszwiebeln, 40g Butter, 3 EL Wein-Gelee weiß oder Kir Royal, 200ml Gemüsebrühe, 1 EL gehackte Petersilie

Nudeln nach Packungsanleitung in reichlich Salzwasser bissfest garen, abgießen und gut abtropfen lassen. Gemüse putzen, waschen. Spargel, Karotten, Zuckerschoten und Kohlrabi in Stücke, Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden. Butter in einer großen Pfanne erhitzen. Frühlingszwiebeln darin andünsten, Gemüse und Wein-Gelee weiß oder Kir Royal zugeben, kurz mitdünsten. Gemüse mit einem Teil der Brühe ablöschen und etwas einkochen lassen. Restliche Brühe zugießen und das Gemüse bei geringer Hitze köcheln lassen, bis es knapp gar ist. Nudeln darunter mischen und kurz miterwärmen. Heiß mit Petersilie garniert servieren.

**Guten Appetit!**

# Schmetterlings- nudeln mit Frühlingszwiebeln



Heute schon geliebt?  
Pfiffige Rezept-Ideen mit Wein-Gelee