



# Rezeptidee

„Wohlig warmes Wintergemüse“

## Nudeln mit Meerrettich-Lauch-Soße

500 g	Nudeln (bissfest kochen)
50 g	Butter
1 EL	Mehl
50 g	Weißwein
250 g	Wasser
1 geh. TL	Gemüsebrühe
50 g	frisch geriebener Meerrettich
150 g	Schinken oder heimischer, geräucherter Fisch
250 g	Lauch in dünnen Ringen
200 g	Crème fraîche oder ersatzweise 100 g Sahne und 100 g Naturjoghurt

### Zubereitung:

Aus Mehl und Butter eine helle Einbrenne herstellen. Mit Weißwein und Wasser ablöschen und unter Rühren aufkochen lassen. Gemüsebrühe, geriebenen Meerrettich, Schinken in Würfeln, Lauch in Ringen und Crème fraîche hinzugeben und ca. 10 Minuten köcheln lassen.

Über die warmen Nudeln geben und sofort servieren.

**Tipp:** Statt Schinken eignet sich auch geräucherter Fisch vom heimischen Teichwirt. Diesen in Stücken erst kurz vor Ende der Garzeit hinzugeben, da der Fisch sonst zu sehr zerfällt.

**Tipp:** Was tun mit dem restlichen Meerrettich? Fischer, geriebener Meerrettich kann gut portionsweise eingefroren werden. Auch eine Meerrettichpaste auf Vorrat ist schnell zubereitet: Pro 100 g geriebenem Meerrettich 1 TL Salz sowie 1 TL Essig hinzugeben. Gut vermischen und in ein Schraubglas geben. Im Kühlschrank hält die Paste mehrere Monate und steht zur Verfeinerung von Soßen und Gerichten schnell griffbereit. Der Essig verhindert, dass der Meerrettich sich verfärbt, das Salz sorgt für lange Haltbarkeit.