

NUDELNESTER



250g Spaghetti oder Bandnudeln gekocht
1 EL Olivenöl
1 kleine Zwiebel, fein geschnitten
100g Champignons, fein geschnitten
4-5 getrocknete Tomaten, in dünnen Streifen
40g Stärke
4 TL Mehl
1 TL Kurkuma,
1 TL Paprikapulver
200ml pflanzliche Milch
100ml Wasser
3 EL Olivenöl
Salz, Chili, Pfeffer nach Geschmack
Kirschtomaten, frischer Basilikum



Die abgekühlten Nudeln in 5 Portionen auf ein Backblech mit Backpapier geben und zu Nestern formen. Für das Gemüsetopping Zwiebel mit Champignons in Olivenöl anbraten, getrocknete Tomaten zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Soße Stärke, Mehl, Kurkuma und Paprikapulver in einer Schüssel vermengen. Anschließend Milch, Wasser und Öl hinzufügen und gut verrühren bis alles klumpenfrei ist. Mit Salz, Chili und Pfeffer abschmecken und die Soße gleichmäßig über den Nudelnestern verteilen. Gemüsetopping und halbierte Kirschtomaten darüber geben und im vorgeheizten Backofen bei 175°C Umluft ca. 20 Minuten backen.

Die Nudelnester kurz abkühlen lassen und mit frischem Basilikum garniert servieren.