



Rahmgemüse mit Fingernudeln, schnell und einfach

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 35m
- **Fertig in** 55m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '55', 'cook_time' : '35m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Frische, fleischlos Alltagsküche, einfach lecker

Zutaten

- Für die Fingernudeln:
- 500 g gekochte, durchgepresste Pellkartoffeln
- 100 g Mehl
- 1 ganzes Ei
- 40 - 50 g Butterschmalz oder Butter
- Salz, weißer Pfeffer, Muskatnuss
- Für das Rahmgemüse:
- 300 g junge Bundmöhren, geputzt, gesäubert, in etwas dickeren Scheiben
- 150 g rote Gemüsepaprika, entkernt, in 2-3 cm großen Stücken
- 100 g kleine braune Champignons, geputzt, gesäubert
- 150 g Broccoli in kleinen Röschen
- 100 g Zuckerschoten, gewaschen, gefädelt
- 1 kleines Bündchen gehackte Petersilie
- 30 g Butter
- 20 g Mehl
- 500 ml Gemüsebrühe / Fond
- 150 ml Weißwein
- 200 ml Schlagsahne
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle, etwas geriebene Muskatnuss

Zubereitungsart

Schritt1

Schritt2

Die durchgepressten Kartoffeln etwas salzen und mit dem Mehl und den Eiern zu einem glatten Kartoffelteig verarbeiten. Mit Salz und geriebener Muskatnuss würzen.

Schritt3

Auf einer bemehlten Arbeitsfläche längliche, fingerdicke Nudeln (Fingernudeln) formen, rollen.

Schritt4

Danach in Butter oder Butterschmalz goldbraun braten.

Schritt5

Aus der Butter und dem Mehl eine helle Mehlschwitze herstellen und mit dem Gemüsefond, dem Weißwein und der Sahne aufgießen. Salzen, pfeffern, Muskatnuss zufügen, 5 min. leise köcheln lassen.

Schritt6

Zunächst, nach Gar - Punkt für 10 min. die Möhren dazu geben, dann folgen Paprika, die Champignons und die Broccoli Röschen für weitere 10 min. Zuletzt die Zuckerschoten, sie brauchen etwa 5 min.; nachschmecken

Schritt7

Anrichtevorschlag:

Schritt8

Frisch gehackte Petersilie unter schwenken und mit den knusprig gebratenen Fingernudeln anrichten.

Rezeptart: Gemüsegerichte, Vegetarisch **Tags:** einfach lecker, fleischlos, preiswert, vegetarisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/rahmgemuese-mit-fingernudeln-schnell-und-einfach/>