

Curry-Lauch-Nudeln

(für 4 Personen; Zubereitungsdauer: ca. 30 min.)

- 4 Stangen Lauch
- ein wenig Speck
- 2 Becher Schlagobers
- Suppe zum Aufgießen
- Curry, Pfeffer, Salz
- 1/2 kg Nudeln (am besten Penne oder Fusilli)

1. Speck kleinwürfelig schneiden und in wenig Öl anrösten.
2. Den fein geschnittenen Lauch dazugeben, durchrösten und glasig dünsten.
3. Mit Suppe oder Wasser ablöschen, reichlich Curry dazugeben und gut durchrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Mit Schlagobers aufgießen und auf kleiner Flamme mindestens 20 Minuten köcheln lassen - je länger, desto sämiger wird das Sugo!
5. Nudeln in reichlich Salzwasser al dente kochen, abseihen, mit dem Sugo vermischen, anrichten!

Gutes Gelingen!