

Studenten - Nudeln

Zutaten:

200 g Studentenfutter
500 g Bandnudeln
200 g Sahne
100 ml Olivenöl
200 ml Gemüsebrühe
3 Knoblauchzehen
2 EL Basilikumblätter
2 EL Honig
Zitronensaft, Chilipulver
50 g geriebenen Parmesankäse
Salz, Pfeffer



Zubereitung:

- Nudeln in Salzwasser al dente kochen.
- Knoblauch und Basilikum fein hacken.
- Vom Studentenfutter 150 g zermahlen (z.B. in der Kaffeemühle) oder klein hacken.
- Zermahlenes Futter, Knoblauch, Basilikum, Öl, Käse und Honig in eine hohe Rührschüssel geben.
- Mit dem Pürierstab alles fein pürieren.
- Brühe und Sahne in einem Topf aufkochen.
- Püree unterrühren und etwas köcheln lassen.
- Mit den Gewürzen und Zitronensaft abschmecken.
- Nudeln abgießen und mit kaltem Wasser erschrecken.
- Studentensoße unter die Nudeln mischen.
- Mit dem restlichen Studentenfutter überstreuen und servieren.