

Italienische Rezepte

Bucatini mit Rosa Sauce

Anzahl: 4 Personen

Gattung: Milchprodukte, Milch, Sahne, Tomate, Nudeln

400 g	Bucatini	1/2 Glas	Flüssige Sahne
150 g	Geschälte Tomaten	1	Msp. Majoran
50 g	Butter	1	Msp. Muskat
30 g	Mehl		Salz und Pfeffer aus der
3	Essl. Geriebener Parmesan		- Mühle
250 ml	Milch		

Die Milch erhitzen und die geschälten Tomaten durch ein Sieb streichen. In einem kleinen Topf 40 g Butter erhitzen, das Mehl hinein geben und rühren.

Mit einigen EL Milch ablöschen, nach und nach mit der restlichen Milch verrühren und so lange bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren kochen, bis die Sauce glatt und sämig ist. Mit der Sahne und den passierten Tomaten ergänzen.

In der Zwischenzeit die Nudeln in reichlich Salzwasser al dente garen und gut abgetropft mit der Sauce, der restlichen Butter und dem Parmesankäse vermischen.

Den getrockneten Majoran zwischen den Fingern zerreiben, über das Nudelgericht streuen und alles sofort servieren.