

Einkornnudeln mit Lauch- Meerrettich-Soße

Zutaten

400g	Einkornnudeln
1 TL	Butterschmalz oder Öl
125g	Katenschinken
1	Zwiebel in Würfel geschnitten
40g	Einkorn Vollkornmehl „extrafein“
250ml	Wasser
1 TL	Gewürzpaste (selbstgemacht) oder 1 TL gekörnte Brühe
1 Stange	Lauch, in feine Ringe geschnitten
3 TL	Meerrettich aus dem Glas
200g	Creme Fraiche
Etw.	Salz und Pfeffer zum Abschmecken



Zubereitung

- Einkornnudeln in ca. 3 Liter Salzwasser bissfest kochen
- Katenschinken und Zwiebel mit Butterschmalz anbraten
- Einkornmehl darüberstreuen und kurz anrösten lassen
- mit dem Wasser langsam unter ständigem Rühren ablöschen, so dass eine sämige Soße entsteht
- Gewürzpaste und Meerrettich einrühren
- Lauchringe unterrühren und leicht köcheln lassen.
(Den Lauch nicht komplett weich kochen, er sollte noch etwas "Biss" haben)
- Evtl. noch Wasser zugeben, bis gewünschte Sämigkeit erreicht ist
- Creme Fraiche unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken