




Käseknödel mit Paprika-Lauchzwiebel Rahm


Zubereitung:

Die Knödel laut Packungsangaben kochen.

Rote Paprika entkernen und waschen. Paprika in Streifen schneiden, in etwas Knoblauch-Olivenöl anbraten, fein gehackte Kräuter und Lauchzwiebel zugeben und kurz mit anschwitzen. Mit etwas Weißwein ablöschen und einreduzieren. Abschmecken mit Meersalz und Pfeffer.

Mit flüssiger Sahne angießen und bis zur gewünschten Konsistenz einkochen.

 20 Min.

 4 Pers.

Zutaten:

8 Käseknödel
 2 Stück rote Paprika
 2 Stück Lauchzwiebel
 1 Knoblauchzehe
 2 TL gehackte Kräuter
 200ml Weißwein
 250ml flüssige Sahne
 Meersalz und Pfeffer