



Ajvar- Frischkäse & Soße



Zutaten

- › 250 g Linguine
- › 100 g Frischkäse
- › 120 g Ajvar, mild
- › 100 ml Schlagsahne
- › 120 ml Wasser
- › 20 g Speisestärke
- › 1 TL Paprikapulver, edelsüß
- › Salz & Pfeffer

Die Nudeln nach Packungsangabe in Salzwasser garen und anschließend ca. 100 ml Nudelwasser auffangen. Die Nudeln zurück in den Topf geben.

In einem Topf die Sahne und das Wasser erwärmen.

Die Speisestärke mit ca. 4-5 EL Wasser/Sahne mischen, damit es keine Klumpen gibt.

Die verdünnte Speisestärke anschließend in das Wasser/Sahne gemischt einrühren.

Nun kommt der Ajvar, der Frischkäse und die Gewürze dazu, alles langsam erwärmen und immer wieder umrühren, damit eine cremige Soße entsteht.

Wenn die Soße zu dick wird, dann ca. 100 ml von dem aufgefangenen Nudelwasser zugießen und gut verrühren.

Jetzt kommen ca. 4-5 EL von der Soße unter die Nudeln in dem Topf und alles gut verrühren.

Auf einem Teller die Nudeln servieren und mit noch etwas Soße begießen.

