



Riesling-Nudeln

Zutaten:

300 g frische, feine Bandnudeln
125 ml Riesling (am besten einen guten Elsässer)
150 g Lauchringe
50 g Selleriestreifen
50 g Karottenstreifen
Pfeffer
Salz
etwas Butter

Zubereitung:

Die Butter in einen heißen Topf geben, den in feine Ringe geschnittenen Lauch und die feinen Karotten- und Selleriestreifen darin kurz anschwitzen. Mit dem Riesling ablöschen und die Nudeln unterrühren. Je nach Garzeit der Nudeln im zugedeckten Topf köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp: Eine interessante Beilage zu Fischgerichten, wenn's mal was anderes als Reis oder Kartoffeln sein soll.

Ich bin übrigens grundsätzlich der Meinung, dass man nicht mit billigen Weinen kochen sollte, sondern am besten den Wein verwendet, den man dann auch zum Essen reicht. Denn gutes Kochen hängt in erster Linie von den guten Zutaten ab!