

## Mit MEGGLE Kräuter-Butter

## Weißweinnudeln (Veggi oder mit Parmaschinken- Topping)



*„Ich bin ein Gourmeggle.“*

### **Zutaten für 4 Personen:**

4 Schalotten  
1 l Weißwein  
500 g Rigatoni  
Heller Soßenbinder nach Bedarf  
ca. 1 TL Gemüsebrühe  
Zucker nach Bedarf  
60 g MEGGLE Kräuter-Butter  
Rucola  
Parmesanflakes  
Optional: Parmaschinken



### **Zubereitung:**

Schalotten in feine Würfel schneiden und in 20 g Kräuter-Butter goldbraun anbraten, anschließend nach und nach Weißwein hinzugeben und einkochen lassen.

Am Ende je nach Bedarf einen hellen Soßenbinder dazugeben bis die gewünschte Soßenkonsistenz erreicht ist.

Gemüsebrühe, 40 g Kräuter-Butter und Zucker hinzufügen bis die Soße nur noch leicht säuerlich schmeckt.

Währenddessen die Nudeln nach Packungsanleitung kochen und anschließend unter die Soße mischen.

Abschließend mit Rucola und Parmesan toppen und nach Belieben noch mit Parmaschinken verfeinern.

Guten Appetit!

