



## Nudeln mit Knoblauchsoße

### Zutaten: Mise en place:

280 g Nudeln

2 EL Öl  
5 Knoblauchzehen ( fein gehackt)  
1 Paprika (in Mundgerechte Streifen schneiden)

1 TL Zwiebelpulver  
3/4 TL Salz  
schwarzer Pfeffer  
1/4 TL Räucherpaprika

360 ml pflanzliche Milch  
2 EL Maisstärke

1 EL Zitronensaft  
1/2 TL scharfe Sauce (z.B. Harissa)

frische Kräuter  
Hefeflocken

### Zubereitung:

Nudeln nach Packungsanleitung kochen oder selber machen.  
Ca. 100 ml Nudelwasser abschöpfen und beiseite stellen.

Öl in der Pfanne erhitzen.  
Knoblauch und Paprika hinzufügen  
ca. 1 Minute anbraten.

Gewürze hinzufügen und umrühren.

In einer Schüssel die Milch und Maisstärke mit dem Schneebesen verwquirlen bis keine Klumpen mehr sind.  
Die Mischung in die Pfanne geben.

Ein paar Minuten köcheln lassen, bis die Sauce eingedickt ist.  
Zitronensaft, scharfe Sauce und die gekochten Nudeln hinzufügen.

Abschmecken und bei Bedarf nachwürzen.  
Falls die Sauce zu dick ist, etwas Nudelwasser hinzugeben.

Mit frischen Kräutern und Hefeflocken garnieren.

Viel Spaß beim Nachkochen!