NUDELSCHLEIFCHEN MIT BACK-GOUDA BÄREN

ZUBEREITUNG

Zubereitungszeit: 45 Min.

1. Die Farfalle bissfest kochen.
2. **Für die Tomatensauce:** In der Zwischenzeit Zwiebel klein würfeln. Olivenöl in einem Topf erhitzen, Zwiebelwürfel anschwitzen, mit Mehl bestäuben und kurz mitrösten. Das Ganze mit den passierten Tomaten ablöschen und kurz köcheln lassen. Abschließend mit Salz, Pfeffer und nach Belieben mit Kräutern abschmecken.
3. Die Alpenhain Back-Gouda Bären nach Packungsanweisung zubereiten.
4. Die Nudeln mit Tomatensauce anrichten.
5. Die Alpenhain Back-Gouda Bären darauf legen.

Das Ganze mit den Basilikumblättern garnieren.

ZUTATEN

4

320 g	Farfalle
12 Stück (à 30 g)	Alpenhain Back-Gouda Bären
	Basilikumblätter

Für die Tomatensauce:

1	Zwiebel
1 TL	Olivelöl
1 EL	Mehl
1 Dose	passierte Tomaten
	Salz, Pfeffer
nach Belieben	Thymian, Basilikum, Oregano, Petersilie