

Tricolore mit "weißer" Sauce

Für 4 Personen

Zutaten

- Tricolore Nudeln 500 Gramm
- 2 Becher Crème Fraîche
- 500 Gramm Porree
- Dose Mais
- 2 Dosen Thunfisch
- Pfeffer und Salz

Zubereitung

1. Nudeln kochen.
2. Porree klein schneiden und in der Pfanne etwas dünsten.
3. Crème Fraîche, Mais und Thunfisch dazu geben.
4. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Schon fertig!

Tipp: Mit frischem Salat servieren!

Smakelijk eten!