

## NOUILLES AUX CAROTTES

### INGREDIENTS

*pour 4 personnes*

4-5 grosses carottes

1 oignon, finement haché

beurre pour faire revenir

1 dl de bouillon de légumes

400-500 g de nouilles

200 g de cottage cheese

1 bouquet de persil ou de ciboulette,

finement haché

sel, poivre



### PREPARATION

**1** Peler les carottes, détailler en bandelettes à l'aide d'un couteau économe. Faire revenir les oignons dans le beurre, ajouter les carottes, étuver. Mouiller avec le bouillon et cuire 15-20 min à couvert en préservant le croquant des légumes.

**2** Cuire les pâtes al dente à l'eau salée, égoutter.

**3** Incorporer le cottage cheese et les herbes aux carottes, chauffer, retifier l'assaisonnement.

**4** Dresser les nouilles et les légumes dans des assiettes creuses préchauffées.

Accompagner de sbrinz râpé.