

Bandnudel mit pikanter Gemüse-Most-Sauce

Rezept für 4 Portionen

Dauer: ca. 30 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Speiseöl / Öl	2 Esslöffel
Knoblauchzehen	3 Stk.
Zucchini	200 g
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	250 ml
Kräutersalz	Etwas / nach Bedarf
Bandnudeln	400 g
Zwiebeln	1 Stk.
Weizenmehl (griffig)	1 Esslöffel
Apfelwein / Most	100 ml
Frisch gemahlener Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Frischer Basilikum / Basilikumblätter	Etwas / nach Bedarf
Geriebener Käse / Pizzakäse / Gratinkäse / Streukäse	70 g

Zubereitung:

Zwiebel und Knoblauch fein hacken, Zucchini in feine Stifte schneiden. Zwiebel und Knoblauch in Öl anschwitzen, Mehl begeben und kurz durchrösten. Mit Most ablöschen und kurz kochen lassen. Zucchini begeben und mit Obers aufgießen.

Die Sauce kurz köcheln lassen.

Kurz vor dem Servieren geriebener Käse unter die Sauce mischen und mit den Gewürzen und den frischen Basilikum abschmecken.

Die Sauce mit den gekochten Nudeln vermischen und servieren.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1077-Bandnudel-mit-pikanter-Gemuese-Most-Sauce.html>

Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at