

Mittwoch

## Feine Bandnudeln mit Rucolasauce

**400g sehr feine Bandnudeln**

nach Packungsanleitung al dente kochen.

**100g Rucola**  
**Salzwasser**

Inzwischen

waschen und trocken schleudern. In einem Topf zum Kochen bringen und den Rucola darin 1 Minute blanchieren, herausnehmen und abtropfen. Den Rucola zusammen mit

**1 Becher Sahne**  
**2 Knoblauchzehen**

und

in den Mixer füllen und alles zusammen fein pürieren. Das Püree in einen Topf umfüllen, einige Löffel von dem

**Nudelwasser**  
**200g Erbsen TK**  
**50g geriebenen Parmesankäse**  
**Salz**  
**Pfeffer**

dazu geben,

hinein geben und für 5 Minuten köcheln lassen.

darunter mischen, mit

und

abschmecken. Die Nudeln auf einer Platte anrichten, die Sauce darüber gießen, mit

**Parmesanstückchen**

bestreuen und servieren.