



Bandnudeln mit Zucchinipuree

50 g Vollkornbandnudeln

Jodsalz

1 Schalotte

1 Knoblauchzehe

350 g Zucchini

1 TL Olivenöl

75 ml Gemüsebrühe (Instant)

Pfeffer

50 g Schafskäse

Die Bandnudeln in Salzwasser etwa 8 Min. bissfest garen. Abgießen und abtropfen

lassen. Die Schalotte und den Knoblauch schälen und klein hacken. Die Zucchini

waschen und würfeln.

Das Olivenöl in einem Topf erhitzen. Die Schalotte und die Knoblauchzehe darin andünsten.

Die Zucchini hinzufügen und etwa 5 Min. mitdünsten lassen. Mit der Brühe

aufgießen. Mit Salz und Pfeffer würzen und dann pürieren.

Den Schafskäse zerbröckeln. Die Zucchini soße nochmals abschmecken und mit den

Nudeln servieren. Den Schafskäse darüber streuen.