

Grüne Bandnudeln mit Gorgonzola-Spinat-Sauce und Rosa Beeren



Zutaten für zwei Personen:

150 g grüne Bandnudeln
Salz für das Kochwasser
200 ml Milch
1 Knoblauchzehe
1 unbehandelte Zitrone (optional)
60 g junge Spinatblätter
100 g Gorgonzola pikant
Gemüsebrühe nach Bedarf
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Rosa Beeren

1. Knoblauch abziehen und in grobe Scheiben schneiden. Milch aufkochen und Knoblauch darin etwa 10 Minuten ziehen lassen.

2. Spinat waschen und verlesen. Gut abtropfen lassen und grob hacken. (Optional) Zitrone heiß waschen, trocknen, Schale fein abreiben.

3. Bandnudeln in reichlich Salzwasser garen. Garprobe machen, die Packungsangaben sind oft zu knapp.

4. Inzwischen die Milch abseihen, wieder aufkochen lassen. Spinatblätter und (optional) Zitronenab-

rieb zugeben und 2-3 Minuten köcheln. Vom Feuer nehmen, Gorgonzola hineinbröseln und schmelzen lassen. Bei Bedarf mit etwas Gemüsebrühe verdünnen. Mit Brühpulver, Salz und Pfeffer herzhaft abschmecken.

5. Bandnudeln abgießen und zur Sauce geben, vorsichtig durchmischen. In vorgewärmten Spaghetti-Tellern anrichten und mit Rosa Beeren garnieren.

Hinweise:

Rezeptanregung: Zeitschrift Brigitte, 5/2013

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 35 min, Hauptspeisen, Nudeln, vegetarisch, italienisch

Anpassung und Foto: Walter Stand 20.01.2023