

# Bandnudeln mit Gorgonzolasauce, Champignons und Zucchini



## Zutaten für drei Personen:

200 g Bandnudeln  
Salz für das Kochwasser  
6 Champignons  
6 Scheiben Zucchini  
6 Kirschtomaten  
1/2 EL Olivenöl  
1-2 Scheiben italienischer gekochter Schinken (optional)

## Gorgonzolasauce:

200 ml H-Milch  
200 g Gorgonzola  
1 TL Gemüsebrühpulver

1. Bandnudeln in reichlich Salzwasser nach Packungsvorschrift kochen. Garprobe machen, die Zeitangaben auf den Packungen sind oft zu kurz.
2. Champignons putzen und in dickere Scheiben schneiden. Zucchini waschen, trocknen und in Halbscheiben schneiden. Kirschtomaten waschen und trocknen. Schinken in Stückchen reißen.
3. Für die Gorgonzolasauce H-Milch erhitzen, mit einem TL Gemüsebrühpulver würzen, Gorgonzola hineinbröseln, gut verrühren, Kirschtomaten zugeben und alles etwas köcheln lassen.
4. Champignons und Zucchinischeiben in Olivenöl einige Minuten braten.
5. Abgetropfte Nudeln auf vorgewärmte Portionsteller geben. Gorgonzolasauce darauf verteilen, Champignons und Zucchinischeiben auflegen. Optional auch noch Schinkenstückchen.

## Hinweise:

Besonders gut eignen sich für dieses Gericht auch breite Bandnudeln (Papardelle) oder große Rigatoni.

## Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 30 min, Hauptspeisen, Nudeln, Käse, Gemüse, Schinken (optional), italienisch

Rezept und Foto: Walter  
Stand 01.07.2023