

## Rezept

# Bandnudeln in Pestosahne

Ein Rezept von Bandnudeln in Pestosahne, am 26.04.2024

## Zutaten

<b>400 g</b> Bandnudeln	Salz
Pfeffer	<b>1 Bund</b> Frühlingszwiebeln
<b>50 g</b> Walnusskerne	<b>1 EL</b> Öl
<b>1 TL</b> Mehl	<b>200 g</b> warme Fleischbrühe
<b>100 g</b> Sahne	<b>4 EL</b> grünes Pesto (Glas)
<b>100 g</b> gekochter Schinken in Scheiben	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 580 kcal

## Zubereitung

1. Die Nudeln nach Packungsangabe in kochendem Salzwasser garen. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Stücke schneiden. Walnüsse hacken und in einer großen Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, herausnehmen.
2. Das Öl in der heißen Pfanne erhitzen und die Frühlingszwiebeln darin andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Mehl darüberstäuben, kurz andünsten. Mit Brühe und Sahne ablöschen. Das Pesto einrühren. Alles aufkochen und bei mittlerer Hitze offen 5 Min. köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Die Nudeln abgießen und abtropfen lassen. Den Schinken in Streifen schneiden. Die Nudeln in die Pfanne geben und mit der Sauce vermengen. Mit Schinkenstreifen und gerösteten Walnüssen anrichten.