

## Rezept

# Bandnudeln mit Gemüsesauce

Ein Rezept von Bandnudeln mit Gemüsesauce, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>180 g</b> Bandnudeln	Salz
<b>1</b> Zwiebel	<b>1/2</b> rote Paprikaschote
<b>1</b> Zucchini	<b>1 EL</b> Öl
<b>50 g</b> Mais (aus der Dose)	<b>100 g</b> Schmand
<b>2 EL</b> Milch	Pfeffer
<b>60 g</b> Butterkäse	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 620 kcal

## Zubereitung

1. Die Bandnudeln nach Packungsangabe in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen und anschließend durch ein Sieb abgießen.
2. Die Zwiebel schälen und würfeln. Paprika und Zucchini putzen, waschen und in Würfel schneiden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin glasig dünsten.
3. Paprika- und Zucchiniwürfel zur Zwiebel in die Pfanne geben und ca. 5 Min. bei schwacher Hitze dünsten. Mais, Schmand und Milch unterrühren und die Sauce nur kurz aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Den Käse grob reiben und unter die Sauce ziehen. Nudeln und Sauce in einer großen Schüssel mischen und servieren.