

Rezept

# Bandnudeln mit Tomaten-Käse-Sauce

Ein Rezept von Bandnudeln mit Tomaten-Käse-Sauce, am 26.04.2024

## Zutaten

<b>400 g</b> Bandnudeln	Salz
<b>1</b> große Dose geschälte Tomaten (800 g)	<b>1 EL</b> Olivenöl
<b>80 g</b> sehr frische Sahne oder Crème fraîche	<b>100 g</b> frisch geriebener Parmesan oder mittelalter Gouda oder gewürfelter Gorgonzola
Pfeffer	<b>1/2 Bund</b> Petersilie

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 570 kcal

## Zubereitung

1. Die Nudeln nach Packungsaufschrift in reichlich kochendem Salzwasser bissfest kochen.

---

2. Inzwischen für die Sauce die Tomaten abtropfen lassen und klein würfeln (Saft wegschütten). Öl erhitzen und die Tomaten darin andünsten. Sahne und Käse dazugeben und unter Rühren bei schwacher Hitze erwärmen, bis der Käse schmilzt. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

---

3. Die Petersilie waschen und trockenschütteln, die Blättchen fein hacken. Die Nudeln abgießen und mit der Sauce und der Petersilie mischen.