

Bandnudeln mit Petersiliensauce

Zutaten für: 4 Personen

PETERSILIENCREME

20	Gramm	Petersilienblätter
1/2	Essl.	Fein gehackter Knoblauch
150	Gramm	Creme fraiche

SAUCE

1		Schalotte, gehackt
1	Essl.	Butter
250	ml	Trockener Weißwein
250	ml	Gemüsebrühe
200	ml	Sahne
		Salz und Pfeffer

AUSSERDEM

400	Gramm	Schmale Bandnudeln
3-4		Fleischtomaten, enthäutet, entkernt

ZUM GARNIEREN NACH BELIEBEN

	Einige	Basilikumblätter,
2	Essl.	Pinienkerne, geröstet

Anleitung:

1. Petersilienblätter und Knoblauch zusammen mit Creme fraiche pürieren.
2. Schalotte in Butter andünsten und mit Weißwein ablöschen. Gemüsebrühe und Sahne dazugießen. Die Sauce um mindestens ein Drittel einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Bandnudeln in reichlich Salzwasser bissfest kochen. In der Zwischenzeit Tomaten in kleine Würfel schneiden.
4. Sauce mit dem Stabmixer aufschlagen, vom Herd nehmen und 3 EL von der Petersiliencreme darunter rühren. Restliche Petersiliencreme anderweitig verwenden.
5. Nudelkochwasser abgießen, Nudeln und Tomaten zur Sauce geben, mischen und leicht erwärmen.
6. Nudeln zusammen mit der Sauce anrichten, Basilikumblätter darüber zupfen und nach Belieben mit Pinienkernen bestreuen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten