

Bandnudeln mit Sahnelinsen

Zutaten für: 2 Portionen

1	Topf	Basilikum
		Salz
		Pfeffer
3		Zwiebeln
1		Knoblauchzehe
2		Lorbeerblätter
30	Gramm	Butter oder Margarine
300	ml	Schlagsahne
70	Gramm	Parmesan
250	Gramm	Bandnudeln
1	Essl.	Öl
150	Gramm	Linsen

Anleitung:

Linsen mit 1/2 l Wasser aufkochen und zugedeckt 35 - 40 Min. auf 1 oder Automatik-Kochstelle 3 - 4 garen, salzen. Inzwischen Zwiebeln pellen, sehr fein würfeln. Knoblauch hacken. Beides mit dem Lorbeer in der Butter oder Margarine auf 2 oder Automatik-Kochstelle 4 - 5 andünsten. Sahne hinzugießen, im offenen Topf um etwa ein Drittel einkochen. Den Parmesan raspeln. Ein Drittel davon in der Soße schmelzen, dann mit Salz und Pfeffer würzen und heiß halten. Nudeln in Salzwasser mit Öl nach Packungsanweisung garen, in einem Sieb abtropfen lassen und mit der Soße und den Linsen mischen. Die Basilikumblätter abzupfen und untermischen, dann sofort servieren. Den restlichen Parmesan extra reichen.

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Kochzeit : 20 Minuten

Gesamtzeit: 20 Minuten