

## Nudeln in Sonnewirbele - Sauce

Zutaten für: 4 Portionen

400	Gramm	Bandnudeln
400	Gramm	Feldsalat, Geputzt, gewaschen, Trocken geschleudert und Groessere Blaetter halbiert
1	Essl.	Olivenoel
1	klein.	Zwiebel, fein gehackt
1		Knoblauchzehe, fein gehackt
1	Essl.	Sonnenblumenkerne
200	Gramm	Sahne Salz, Pfeffer
2	Essl.	Parmesankaese, gerieben
	Einige	Blaetter Feldsalat zum Garnieren

### Anleitung:

Die Nudeln garen (siehe Packungsanweisung). Zwiebeln und Knoblauch im heissen Olivenoel glasig duensten. Feldsalat und Sonnenblumenkerne dazugeben und kurz (max. 1 Minuten) mitduensten. Die Sahne dazugeben und alles cremig einkochen lassen. Die Sosse mit den Gewuerzen abschmecken und den Parmesankaese untterruehren. Die Nudeln mit der Sosse mischen und auf Teller anrichten. Mit frischen Feldsalatblaettern garnieren. Heiss servieren.