

## Grüne Bandnudeln mit Salbei-Mascarpone

Zutaten für: 4 Personen

500	Gramm	Grüne Bandnudeln
1	Bund	Salbei
30	Gramm	Butter
250	Gramm	Mascarpone
2	Teel.	Zitronensaft
1	Essl.	Abgeriebene Zitronenschale
		Salz, frisch gemahlener
		Schwarzer Pfeffer

### Anleitung:

Zubereitungszeit: 20 Min.

1. Butter in einer Pfanne schmelzen, Salbeistreifen hinzufügen, rösten und zur Seite stellen.
2. Bandnudeln in kochendem Salzwasser ca. 8 Min. bissfest kochen.
3. Mascarpone mit Zitronensaft in einen Topf geben und bei geringer Hitze vorsichtig erwärmen, dabei ständig rühren. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.
4. Nudeln in einem Sieb abtropfen lassen (eventuell etwas Kochwasser aufbewahren). Nudeln mit Mascarpone vermischen, nach Bedarf etwas Nudelwasser hinzufügen. Mit abgeriebener Zitronenschale und Salbei bestreuen und sofort servieren. Durchschnittliche Nährwerte pro Portion, kalkuliert anhand der rohen

Zutaten: Brennwert 3288 kJ (778 kcal) Eiweiß 36 g Fett 32 g Kohlenhydrate 87 g Grüne Bandnudeln mit Salbei-Mascarpone