



# LECKER

## Bandnudeln mit Rucola-Gorgonzola-Soße

Aus LECKER 6/2010



### Zutaten



	Salz und Pfeffer
1	Zwiebel
200 g	Kirschtomaten
75 g	Rucola (Rauke)
1/2 Bund	Basilikum
400 g	Bandnudeln
1 EL	Olivenöl
200 ml	Weißwein
200 g	Schlagsahne
125 g	Gorgonzola
50 g	Parmesan (Stück)

### Zubereitung

25 Minuten



ganz einfach

1. Ca. 4 l Salzwasser (ca. 1 TL Salz pro Liter) aufkochen. Inzwischen Zwiebel schälen, würfeln. Tomaten waschen und halbieren. Rucola putzen, waschen, abtropfen lassen und grob zerschneiden. Basilikum waschen, trocken schütteln, Blätter in Streifen schneiden.
2. Nudeln ins kochende Salzwasser geben und nach Packungsanweisung garen.
3. Öl im Topf erhitzen. Zwiebel darin andünsten. Mit Wein und Sahne ablöschen, aufkochen. Ca. 5 Minuten köcheln. Gorgonzola grob würfeln, in der Soße schmelzen. Tomaten in der Soße erhitzen. Mit Pfeffer und wenig Salz abschmecken.
4. Nudeln abtropfen lassen, im Topf mit Soße, Rucola und Basilikum mischen. Anrichten und Parmesan darüberhobeln.

### Ernährungsinfo

4 Personen ca. :

820 kcal | 27g Eiweiß | 39g Fett | 77g Kohlenhydrate

### Kategorien & Tags

Hauptspeise

herzhaft

Italien

ganz einfach

Nudeln

Vielen Dank, dass dir unsere Rezepte und Artikel auf  
www.LECKER.de gefallen.

Wir freuen uns auf deinen nächsten Besuch!

Copyright 2015 LECKER.de. All rights reserved