

# Bandnudeln in Frischkäse-Sahnesoße

Zutaten (4 Personen):

- 250 g Bandnudeln (Weizen oder Dinkel)
- 1 Zwiebel
- 1 rote Paprika
- ¼ Salatgurke
- 100g Frischkäse (z.B. Buko)
- 1 Becher Sahne
- gehackte Petersilie (frisch oder tiefgefroren)
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- Zucker

Anleitung:

1. Nudeln gemäß Packungsanleitung garen und im Sieb abtropfen lassen.
2. Während dessen Zwiebel schälen und in Scheiben schneiden.
3. Paprika waschen und in kleine Würfel schneiden.
4. Salatgurke waschen, schälen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden.
5. Zwiebel und Paprika in einem heißen Topf mit Olivenöl andünsten (bis die Zwiebel glasig und die Paprika ein wenig weicher ist.)
6. Gurke hinzugeben und ebenfalls kurz mit Zwiebel und Paprika andünsten.
7. Frischkäse in den Topf geben. Bei ständigem Rühren im Topf schmelzen lassen.
8. Sahne dazu geben, mit Petersilie, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken.
9. Im tiefen Teller servieren.