



Möhren-Bandnudeln mit Rucola und Champignons



Zutaten für 2 Portionen

250g Bandnudeln
1 große Möhre
200g Champignons
20g Schafskäse
ein paar Blätter Rucola

Zubereitung

Bandnudeln nach Verpackungsangabe kochen.

Möhren schälen und mit einem Sparschäler längs in breite Streifen schneiden.

Eine Minute vor Ende der Nudelkochzeit, die Möhren mit zu den Nudeln in den Topf geben und kochen. Dann abgießen und abtropfen.

Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Circa 5 Minuten in etwas Öl andünsten.

Nudeln-Möhrengemisch mit Champignons vermischen, Schafskäse darüber bröckeln und mit Rucola Blättern garnieren.