



## Bandnudeln in Linsensauce

---

### Zutaten für 4 Personen:

200 g Bandnudeln - je nach Vorliebe Dinkel- oder Weizennudeln

1 - 2 Tassen Belugalinsen, die ca. 20 Minuten in einem Sud aus Zwiebel, Knoblauch und Lorbeerblatt gekocht werden

2 - 3 Frühlingszwiebeln oder Lauch

1 - 2 Pfefferoni

2 dl Rahm (Sahne)

1 - 2 dl trockenen Weißwein

3 getrocknete eingelegte Tomaten

viel frische Petersilie

Pfeffer

### Zubereitung:

Linsen im Sud gar kochen. Frühlingszwiebeln oder Lauch anrösten und mit Weißwein ablöschen. Pfefferoni und Tomaten klein schneiden und dazugeben. Sahne unterrühren und kurz mitkochen. Abschmecken mit Pfeffer, frisch gepresstem Knoblauch und viel feingehackter Petersilie. Dann die gekochten Linsen unterheben.

In der Zwischenzeit die Nudeln je nach Belieben in Salzwasser kochen und mit der Linsensauce anrichten. Pasta einmal ganz anders und herzhaft gut.