

## Bunte Bandnudeln mit Gemüsesauce



Foto: Yvonne Bogdanski - Fotolia.com

### Zubereitung:

Für die **Bunten Bandnudeln mit Gemüsesauce** alle Zutaten klein schneiden und in Olivenöl andünsten. Mit Milch aufgießen, Suppenwürfel, Salz, Pfeffer, Knoblauchgranulat und 1 Eckerlkäse dazugeben. Eventuell mit einer Fixeinbrenn binden. Schnittlauch und Petersilie mit in die Pfanne geben.

Nebenbei Bandnudeln bissfest kochen. Nudeln auf Teller anrichten, Sauce darübergießen und die bunten Bandnudeln servieren.

**Kochdauer:** 30 bis 60 min

**Schwierigkeit:** Eier-Koch

**Menüart:** Hauptspeise

**Eigenschaften:** Schnelle Küche ,  
vegetarisch

### Zutaten für 3 Portionen:

- 500 g Bandnudeln
- 2 Stück Zucchini (klein)
- 1 Stück Paprika (rot)
- 2 Stangen Lauch
- Schnittlauch
- Petersilie
- 1 Stück Schmelzkäse
- Salz
- Pfeffer