

# Bandnudeln mit Spinat- Blauschimmel-Sahnesauce

Zutaten | 4 Portionen

500 g	Bandnudeln
3	Knoblauchzehen
1	Zwiebel
3 EL	Öl
350 g	Blattspinat (frisch oder TK)
	Salz, Pfeffer, Muskat
150 ml	Brühe
1 BE	Sahne
200 g	Blauschimmelkäse (Gorgonzola)
100 g	geriebener Käse (Sylter, Emmentaler)

Zubereitungszeit: 30 Min.

## Zubereitung:

- Die Bandnudeln im Salzwasser bissfest kochen und anschließend abgießen.
- In der Zwischenzeit die Knoblauchzehen und Zwiebel pellen, klein schneiden und in einer großen, möglichst hohen Pfanne glasig dünsten.
- Den Spinat blanchieren und gut abtropfen lassen.
- Den Spinat mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und in die Pfanne geben.
- Das Ganze mit Brühe auffüllen und aufkochen lassen.
- Die Sahne und den Blauschimmelkäse dazugeben und langsam einkochen lassen.
- Die fertige Sauce über die gekochten Nudeln geben und mit geriebenem Käse bestreuen.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 395 g:

## Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
973 kcal	50 g	92 g	39 g	786 mg