



# REZEPT DER WOCHE

---

## BANDNUDELN MIT FRÜHLINGSZWIEBELN

---

### Zutaten

500g Bandnudeln  
Bund Frühlingszwiebeln  
Bund Schnittlauch  
500g Champignons  
Prise Salz und Pfeffer  
Olivenöl 6EL  
Spritzer Zitronensaft

### Zubereitung

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und die Bandnudeln darin 7–8 Minuten al dente garen. Abgießen, kurz mit kaltem Wasser abspülen und beiseitestellen.

Champignons putzen und in dünne Scheiben schneiden. Frühlingszwiebeln waschen und in feine Ringe schneiden (weißen und grünen Teil verwenden). Schnittlauch waschen und in kleine Röllchen schneiden.

In einer großen Pfanne Olivenöl erhitzen. Champignons 5–7 Minuten anbraten, bis sie goldbraun sind. Frühlingszwiebeln hinzufügen und 2–3 Minuten mitdünsten.

Schnittlauch unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und einem Spritzer Zitronensaft abschmecken.

Nudeln in die Pfanne geben, mit dem Gemüse vermengen und auf Tellern anrichten. Nach Belieben mit Parmesan bestreuen.



Philipp und Birgit Flörke GbR - Speicherstr. 8, 17153 Grischow

[www.grischower-gartengemuese.com](http://www.grischower-gartengemuese.com)