



Hausmacher Bandnudeln mit Butter und frisch geriebenem Parmesan

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Einfach, schnell, so schmeckt Pasta „unverfälscht“ gut

Zutaten

- Ca.250 g Bandnudeln
- (am besten selber gemacht, wie von mir beschrieben)
- 50 g frische Butter
- 50 - 60 g frisch geriebener Parmesan
- Gewürze

Zubereitungsart

Schritt1

Die Bandnudeln in kochendem Salzwasser geben, 6 - 8 Minuten "al dente" kochen, abschütten.

Schritt2

Reichlich kalte Butterflocken unter die noch heißen Nudeln heben. (Die Butter muss gut von den Nudeln aufgenommen werden)

Schritt3

Ev. mit etwas Salz o. Knoblauchsatz und geriebener Muskatnuss nachwürzen. Reichlich frisch geriebenen Parmesan darüber geben oder unterheben, sofort servieren.

Schritt4

Anrichtevorschlag:

Schritt5

Dazu gebe ich einen frischen Blattsalat nach Marktlage in Kräuter-Joghurtdressing.

Rezeptart: Schnelle Rezepte **Tags:** einfach, fleischlos, leicht, pasta, schnell, unverfälscht

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/hausmacher-bandnudeln-mit-butter-und-frisch-geriebenem-parmesan/>