

Bandnudeln mit Sahnelinsen

- 200 g grüne Bandnudeln
- 200 g weiße Bandnudeln nach Anweisung kochen
- 1 Bd. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden
- 1 rote Chilischote säubern und würfeln
- 1-2 Knoblauchzehen schälen und alles in einem Topf mit
- 3 EL Olivenöl Öl andünsten. Mit
- $\frac{1}{4}$ l Gemüsefond
- $\frac{1}{4}$ l Weißwein
- $\frac{1}{4}$ l Schlagsahne 10 Min. cremig kochen lassen.
- 20 g getrocknete Tomaten klein schneiden,
- 1 Bd. glatte Petersilie hacken
- 1 gr. Dose Linsen abbrausen

Alles zusammen geben und kurz aufkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen.