



Zucchini-Bandnudeln mit Spinat-Käse-Soße

- | | |
|------------------------|---|
| 400 g Zucchini | halbieren und mit einem Sparschäler an den Kernen entlang Streifen abschälen. |
| 250 g Bandnudeln | kochen und kurz vor Garende die Zucchini nudeln mitkochen. Zusammen abgießen. |
| 1 Zwiebel | sowie |
| 1 Knoblauchzehe | fein würfeln und in |
| 1 EL Öl | anschwitzen. |
| 500 g Spinat | gründlich waschen, in Stücke reißen und hinzugeben. |
| etwas Wasser | hinzugeben und zugedeckt zusammenfallen lassen. In einem weiteren Topf |
| 1 EL Butter | erhitzen und |
| 1 EL Mehl | mit einem Schneebesen unterrühren. |
| 350 ml Milch | unter Rühren zugeben und etwas einkochen lassen. |
| 150 g Blauschimmelkäse | zerbröckeln und ebenso wie |
| 25 g Parmesan | -fein gerieben- darin schmelzen lassen. Den Spinat zur Soße geben und mit den Nudeln anrichten. |