



## 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. |