

## Zucchini-Bandnudeln

### **Zutaten** (ca. 4 Personen)

300g Bandnudeln  
200g Zucchini  
50g Lauch  
1 EL Olivenöl  
4 Eidotter  
200ml Schlagobers  
Salz und Pfeffer  
80g Pecorino



### **Zubereitung:**

Bandnudeln im Salzwasser gar kochen, abgießen und warm halten.  
Etwas Kochwasser auffangen und aufheben.

Zucchini putzen, waschen und mit einem Sparschäler bis zum Kernegeäuse lange Streifen abschälen. Lauch putzen, waschen und in Streifen schneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen und den Lauch darin andünsten.  
Die Zucchinistreifen zugeben und mitdünsten.

Die Eidotter mit dem geriebenen Pecorino und dem Schlagobers vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Eimasse und einige Löffel vom Kochwasser über die Nudeln gießen und gut durchmischen. Die Zucchini- und Lauchstreifen zugeben und untermischen.

Zucchini-Bandnudeln mit geriebenem Parmesan bestreuen und servieren.

Die Nudelmacher wünschen guten Appetit.

**TIP:** Wenn die Nudeln noch zu heiß sind wenn die Eimasse darüber gegeben wird, stocken die Eier und man erhält statt der cremigen Sauce eine Eierspeise.