



*Rezept der Woche*

## *Mairübchenallerlei mit Bandnudeln*

250 g Bandnudeln	al dente kochen und abgießen.
2 ganze Mairübchen mit Stielen und Blättern	waschen und klein schneiden. Die Knollen zusammen mit
3 EL Olivenöl	4 bis 5 Minuten in einer Pfanne anbraten.
1 Knoblauchzehe	schälen, fein hacken und zusammen mit den Mairübchenstielen zur Pfanne hinzufügen und kurz mitbraten. Mit
75 ml Sahne	ablöschen.
50 g (Ziegen-) Frischkäse	in der Pfanne auflösen, mit
Salz und Pfeffer	abschmecken und weitere 5 Minuten köcheln lassen. Die Mairübchenblätter zum Schluss hinzufügen und das Ganze mit
geriebenem Parmesan	und den Bandnudeln servieren.

Guten Appetit!

KraftFeld Gartengemüse - Görbelheimer Mühle 1 - 61169 Friedberg

Tel. 0163 6374165 - [hallo@kraftfeld-gartengemuese.de](mailto:hallo@kraftfeld-gartengemuese.de) - [www.kraftfeld-gartengemuese.de](http://www.kraftfeld-gartengemuese.de)

