Bandnudeln mit Haselnüssen und Käsesauce bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

500 gr Bandnudeln, 200 gr gehackte Haselnusskerne, 0,5 l Sahne, 400 gr Raclette-Käse oder Fontina, 100 gr Butter, 200 gr Basilikum, 2 Knoblauchzehe.

Die Vorbereitungen:

Die Haselnüsse ohne Fett in einer Pfanne anrösten. Basilikum waschen und grob hacken.Die Bandnudeln nach Packungsanweisung kochen. Eine Schüssel mit der Knoblauchzehe ausreiben.

Die Zubereitung:

Fett in einem Topf schmelzen lassen, mit Sahne auffüllen und den Käse darin schmelzen lassen. Mit Salz abschmecken.Nudeln abschütten und in der mit Knoblauch ausgeriebenen Schüssel mit der Sauce und dem Basilikum mischen.Guten Appetit.