

# Hausmacher Bandnudeln mit Butter und frisch geriebenem Parmesan

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Einfach, schnell, so schmeckt Pasta "unverfälscht" gut

## Zutaten

- Ca.250 g Bandnudeln
- (am besten selber gemacht, wie von mir beschrieben)
- 50 g frische Butter
- 50 - 60 g frisch geriebener Parmesan
- Gewürze

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Bandnudeln in kochendem Salzwasser geben, 6 - 8 Minuten "al dente" kochen, abschütten.

### Schritt2

Reichlich kalte Butterflocken unter die noch heißen Nudeln heben. (Die Butter muss gut von den Nudeln aufgenommen werden)

### Schritt3

Ev. mit etwas Salz o. Knoblauchsatz und geriebener Muskatnuss nachwürzen. Reichlich frisch geriebenen Parmesan darüber geben oder unterheben, sofort servieren.

### Schritt4

Anrichtevorschlag:

## Schritt5

Dazu gebe ich einen frischen Blattsalat nach Marktlage in Kräuter-Joghurtdressing.

**Rezeptart:** Schnelle Rezepte **Tags:** einfach, fleischlos, leicht, pasta, schnell, unverfälscht

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/hausmacher-bandnudeln-mit-butter-und-frisch-geriebenem-parmesan/>