

## Möhren-Bandnudeln mit Rucola und Champignons



### Zutaten

**250g Bandnudeln**  
**1 große Möhre**  
**200g Champignons**  
**20g Schafskäse**  
**ein paar Blätter Rucola**

**(für 2 Personen)**

### Zubereitung

Bandnudeln nach Verpackungsangabe kochen.

Möhren schälen und mit einem Sparschäler längs in breite Streifen schneiden.

Eine Minute vor Ende der Nudelkochzeit, die Möhren mit zu den Nudeln in den Topf geben und kochen.

Dann abgießen und abtropfen.

Champignons putzen und in Scheiben schneiden.

Circa 5 Minuten in etwas Öl andünsten.

Nudeln-Möhrengemisch mit Champignons vermischen, Schafskäse darüber bröckeln und mit Rucola Blättern garnieren.