Bandnudeln mit Pfeffer-Käse-Sauce

Mit viel Pfeffer-Käse-Sauce

Ein Pasta-Gericht mit Käse und Pfeffer.

Für Schärfe sollen eigentlich der Pfeffer in der Frischkäse-Zubereitung, der gemahlene Pfeffer und die gelbe Peperoni sorgen. Aber die zugegebene Sahne und der geriebene Käse mildern die Schärfe wieder ab, so dass man eigentlich kein scharfes, sondern nur ein aromatisches Gericht hat.

Entgegen der Regel, dass die Sauce auf die Pasta wartet und nicht die Pasta auf die Sauce, habe ich ausnahmsweise die Sauce über die gekochten Bandnudeln gegeben.

Zutaten für 1 Person:

- 125 g Bandnudeln

- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- 1 gelbe Peperoni
- 50–100 g geriebenen Gouda
- 150 g Pfeffer-Frischkäse-Zubereitung
- 100 ml Sahne
- Salz
- Pfeffer
- Butter

Zubereitungszeit:Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 15 Min.

Schalotte und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Lauchzwiebel und Peperoni putzen und quer in Ringe schneiden. Petersilie kleinwiegen.

Pasta nach Anleitung zubereiten.

Butter in einem kleinen Topf erhitzen und Schalotte, Knoblauch, Lauchzwiebel und Peperoni darin anbraten. Mit Sahne ablöschen. Frischkäse-Zubereitung und Gouda hinzugeben. Kräftig mit Pfeffer würzen. Mit Salz würzen. Alles verrühren und etwas köcheln lassen. Sauce abschmecken.

Pasta in einen tiefen Pastateller geben, Sauce darüber geben, mit Petersilie garnieren und servieren.