

**Kochen**

**Martin Gehrlein**

**Dienstag, den 25.10.2022**

**Bandnudeln mit Maronen und Frischkäsesoße**

**Für 4 Personen**

**Zutaten**

**Für die Käsechips**

100 g Gouda, alternativ,  
Emmentaler oder Parmesan  
etwas Paprikapulver, edelsüß

**Für Nudeln und Soße**

200 g Maronen, vakuumiert  
2 Lauchzwiebeln  
1 Birne  
1 EL Rapsöl  
125 ml Gemüsebrühe  
200 g Frischkäse  
1 TL Senf  
etwas Salz  
etwas Pfeffer  
500 g Bandnudeln  
1 Bund Schnittlauch  
8 Haselnusskerne oder Walnuskerne



**Zubereitung**

1. **Für die Chips** Gouda reiben und in einer Schüssel mit dem Paprikapulver mischen.
2. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Jeweils einen Esslöffel der Käsemasse auf dem Backpapier verteilen (mit etwas Abstand, da der Käse zerläuft).
3. Im Backofen bei 180 Grad Ober- und Unterhitze ca. 8-10 Minuten goldbraun schmelzen lassen.
4. Anschließend herausnehmen und abkühlen lassen, bis die Chips fest geworden sind.
5. **Für die Soße** Maronen hacken. Lauchzwiebeln putzen und kleinschneiden. Birne vierteln, entkernen (nach Belieben schälen) und in Würfel schneiden.
6. Öl in einer Pfanne erhitzen. Maronen darin anbraten. Lauchzwiebeln und Birne zugeben und ca. 2-3 Minuten braten.
7. Gemüsebrühe, Frischkäse und Senf untermischen und kurz aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
8. **Nudeln** nach Packungsanleitung in Salzwasser kochen.
9. Schnittlauch in Röllchen schneiden. Nüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten, etwas abkühlen lassen und hacken.
10. Bandnudeln abgießen und sofort mit der Frischkäsesoße mischen und abschmecken. Schnittlauch und Nüsse darüberstreuen. Mit Käsechips anrichten und servieren.