



## Bandnudeln mit Hackbällchen und Tomaten-Champignon-Sauce

### Zutaten

- 2 EL Pinienkerne
- 200 g Champignons, frisch
- 100 g Rucola
- 1 Slightly heaped teaspoon Rosmarin
- 100 g Fetakäse
- 300 g Hackfleisch, gemischt
- 20 g Paniermehl
- 2 EL THOMY Reines Rapsöl
- 200 ml Wasser
- 50 ml Schlagsahne
- 1 Beutel MAGGI Fix für Rahm-Champignons
- 400 g Tomaten a. d. Dose
- etwas Zucker
- 400 g Bandnudeln
- etwas Salz
- etwas Pfeffer

### Zubereitung

1. In einer Pfanne Pinienkerne ohne Fett rösten und herausnehmen.
2. Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Rucola putzen, waschen und in mundgerechte Stücke zerpflücken. Rosmarin waschen, Blättchen von den Stielen zupfen und klein schneiden. Fetakäse mit der Gabel zerkrümeln.
3. Hackfleisch mit dem Rosmarin, der Hälfte des Fetakäse und Paniermehl mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Aus der Hackfleischmasse kleine Hackbällchen (ca. 3 cm Durchmesser) formen.
4. In der Pfanne THOMY Reines Rapsöl heiß werden lassen. Die Hackbällchen ca. 4 Min. anbraten und wieder herausnehmen. Die Champignons ca. 2 Min. im Bratfett braten. Wasser und Sahne zugießen. MAGGI Fix für Rahm-Champignons mit einem Schneebesen einrühren.
5. Tomaten zugeben und mit Zucker abschmecken. Die Hackbällchen wieder dazugeben und bei geringer Wärmezufuhr ca. 10 Min. köcheln.
6. Bandnudeln nach Packungsanweisung zubereiten. Vor dem Servieren mit Rucola, dem restlichen Fetakäse und Pinienkernen garnieren.

#### Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	82 g
Energie	802 kcal
Fett	36 g
Protein	38 g

🕒 40 Minuten

⊕ 4 Portionen