

# Gemüsebandnudeln mit Schmortomatensauce und Petersilie-Zitronen-Topping



Zeit gesamt  
30min

Zubereitungszeit  
30min

Schwierigkeit  
Einfach

## Zutaten

für 4 Portionen

Salz	
Petersilie, frisch	15 g
Zitronen	1 St.
Zucchini	1 St.
Karotten	2 St.
Zwiebeln, gelb	1 St.
Butter	1 EL
Paniermehl	25 g
Olivenöl	1 EL
Honig	1 TL
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Cherrytomaten	250 g
Pappardelle, frisch	500 g
Tomaten, gehackt	400 g
Zucker	

## Zubereitung

1. In einem Topf ca. 5 l Salzwasser auf hoher Stufe zum Kochen bringen. Petersilie waschen, trocken schütteln, die Blätter von den Stielen zupfen und fein hacken. Zitrone waschen, etwa. 1 TL Schale abreiben und den Saft auspressen. In einer Schüssel Abrieb und Petersilie miteinander vermengen.
2. Zucchini und Karotten waschen, schälen und mit einem Sparschäler dünne Streifen von beiden hobeln. Zwiebel halbieren, schälen und fein würfeln.
3. In einer Pfanne 1 EL Butter auf mittlerer Stufe erhitzen und Paniermehl unter regelmäßigm Schwenken ca. 1–2 Min. goldbraun rösten. Paniermehl auf einem Küchenkrepp beiseitestellen. Pfanne auswischen.
4. In der Pfanne 1 EL Olivenöl, 1 EL Zitronensaft und 1 TL Honig auf mittlerer Stufe erhitzen. Cocktailltomaten waschen und im Ganzen darin ca. 3 Min. mit Zwiebelwürfeln schmoren. Pappardelle im kochenden Salzwasser ca. 4 Min. al dente garen. Karottenstreifen ca. 2–3 Min. im Kochwasser mitgaren.
5. Stückige Tomaten zur Sauce geben, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und auf niedriger Stufe ca. 3 Min. weiterköcheln. Zucchinistreifen in das Sieb geben, Pappardelle und Karottenstreifen darüber abgießen und mit Gemüsebandnudeln vermengen.
6. Paniermehl mit Zitronen-Petersilien-Mischung mischen. Gemüsebandnudeln auf tiefen Tellern anrichten, Schmortomatensauce darübergeben und mit Petersilie-Zitronen-Topping garniert servieren.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	614 kcal
Kohlenhydrate	120 g
Eiweiß	21 g
Ballaststoffe	6 g
Fette	7 g