



## *Bandnudeln mit frischen Feigen und Salat*

### Zutaten:

8 große	<b>frische Feigen</b>
400 Gramm	<b>Bandnudeln</b>
100 Gramm	<b>Butter</b>
1 Teelöffel	<b>Curry</b>
250 Gramm	<b>Sahne</b>
80 Gramm	<b>frisch geriebener Parmesan</b>
	Salz Pfeffer
500 Gramm	<b>gezupfte Salatblätter</b>
2	<b>Frühlingszwiebeln</b>
2 Esslöffel	<b>Essig</b>
4 Esslöffel	<b>Olivenöl</b>
1 Prise	<b>Zucker</b>
	Salz Pfeffer

### Zubereitung:

#### **Bandnudeln**

1. die Feigen waschen, schälen und in mittelgroße Stücke schneiden
2. für die Nudeln reichlich Wasser m. 1 kräftigen Prise Salz zum Kochen bringen
3. die Nudeln darin knapp „al dente“ garen
4. gut abtropfen lassen und mit ca. 40 Gramm Butter mischen und warmhalten
5. die restliche Butter in einer Pfanne, bei mittlerer Hitze schmelzen
6. die Feigenstücke hinzugeben und den Curry darüberstreuen
7. alles unter Rühren etwa 1 Minute andünsten
8. die Nudeln und die Sahne hinzufügen
9. unter Rühren in ein bis zwei Minuten heiß werden lassen
10. den Parmesan untermischen und schmelzen lassen
11. mit Salz und Pfeffer abschmecken

#### **Salat**

12. aus Essig, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker eine Grundsoße erstellen
13. die Frühlingszwiebeln dünn schneiden und dazu mischen
14. das Olivenöl zugeben und verrühren
15. kurz vor dem Servieren die gezupften Salatblätter unterheben