

# Spirelli mit Blumenkohl und Haselnüssen

Nudel-Gerichte » Spirelli

## Zutaten (4 Personen)

- » 25g Butter/Margarine
- » 50g Weißbrot
- » 25g Haselnüsse
- » Salz
- » 375g Spirelli
- » 8 EL Öl
- » 1 Blumenkohl
- » 2 Knoblauchzehe(n)
- » 1 rote Chilischote(n)
- » 2 EL Petersilie

## Bewertung



### Beschaffung

in jedem Discounter



### Kosten

6-10€



### Zubereitungszeit

bis 30min

## Zubereitung

1. Butter in einer Pfanne zerlassen. Weißbrotkrumen und gehackte Haselnüsse darin bei mittlerer Hitze ca. 3min knusprig goldbraun braten. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen und beiseite stellen.

2. In einem großen Topf reichlich Wasser mit Salz zum Kochen bringen. Nudeln zugeben und nach Packungsanweisung bissfest kochen.

3. Inzwischen die Hälfte des Öls in einer Pfanne erhitzen und Blumenkohlröschen zusammen mit Knoblauch und Chilischote 8-10min goldgelb braten. Petersilie zugeben.

4. Nudeln abgießen, mit übrigem Öl mischen und abschmecken. Nudeln mit dem Gemüse mischen, mit Brot-Nuß-Krumen bestreuen.

angelegt am: 19.02.2006

Rezept-Nr: 1971

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke