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