



BioGourmet

Zutaten für 2-3 Portionen:

1 Packung Südtiroler Nudeln nach Wahl
4 EL Butter
1/2 Schüttelbrot von BioGourmet
Etwas Bergkäse, frisch gerieben
Nach Belieben frische Kräuter

Südtiroler Nudeln in Butter geschwenkt

Wir empfehlen die besonderen Südtiroler Nudeln beispielsweise nur in Butter geschwenkt zu probieren, und die verschiedenen besonderen Aromen der einzelnen Sorten auf sich wirken zu lassen. Dazu passen auch geriebener Bergkäse oder geröstetes Schüttelbrot für ein knuspriges Extra obendrauf.

Zubereitung

Die Nudeln nach Packungsanweisung garen. Schüttelbrot zu feinen Bröseln verarbeiten. 1 EL Butter in einer Pfanne zerlassen und das Schüttelbrot darin knusprig anrösten. Die Brösel aus der Pfanne nehmen und die restliche Butter zerlassen und leicht bräunen. Die Nudeln abgießen und in die Pfanne geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit den Bröseln, frisch geriebenem Bergkäse und den Kräutern servieren.

Viele BioGourmet-Produkte können Sie im Foodhall-Online-Shop bestellen.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Nachkochen!

Weitere Rezeptideen finden Sie auf www.bio-gourmet.com/rezepte