

Nudeln Rezepte

Bandnudeln Mit Brauner Butter

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Teigwaren, Nudeln

500 g Bandnudeln
Salz

100 g Parmesan
150 g Butter

Teller vorwärmen.

Die Nudeln nach Packungsanweisung in kochendem Salzwasser garen.

Während die Nudeln kochen, den Parmesan reiben.

Die Butter in einer Pfanne zerlassen und hellbraun werden lassen.

Nudeln in einem Sieb abtropfen lassen und sofort mit der heißen Butter mischen.

Auf Tellern anrichten und mit dem Parmesan bestreuen.

Tipp: Wichtig für dieses ganz besonders einfache aber köstliche Gericht ist es, dass Nudeln und Teller sehr heiß sind, damit die Butter beim Untermischen nicht abkühlt.