

GRENZENLOS KOCHEN

LA PASTA DI PUVIRIEDDI WIE NICKI SIE UNS ZAUBERT...



Zutaten (4 Personen)

3-4 Zwiebeln

250 gr Semmelbrösel

400 gr Nudeln (Tortiglioni)

Olivenöl

3 EL Schnittlauch

etwas geriebener Pecorino-Käse

Semmelbrösel in etwas Öl goldbraun anbraten und kalt stellen.

Zwiebel dünn schneiden und ca. 10 Minuten anbraten.

Nudeln kochen und mit den Zwiebeln und der Hälfte der Semmelbrösel mischen.

Mit Pecorino, Schnittlauch und dem Rest der Brösel garnieren und servieren.

Ein sehr altes Rezept aus Süditalien, auch „Nudeln für Arme
genannt“.
Buon Appetito, Eure nicki



MüZe Süd

Familienzentrum Stuttgart e.V.