Knoblauchnudeln

Mit dem Rezept für Knoblauchnudeln, lässt sich im Handumdrehen ein leckeres Gericht zaubern. Immer passend, wenn es schnell gehen muss und gut sein soll.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

250 g	Nudeln
70 g	Butter
100 g	Parmesan
30 g	Pinienkerne
4 Stk.	Knoblauch
1 TL	Kräutersalz
2 TL	Salz
2.5 l	Wasser

Zubereitung

1. Für die **Knoblauchnudeln** als Erstes einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. In der Zwischenzeit den Knoblauch schälen und die Zehen mit einem Messer zerdrücken. Den Knoblauch mit dem Kräutersalz bestreuen und alles gut vermischen. Wenn das Wasser

kocht, Salz zufügen und die Nudeln in das Wasser geben.

2. Die Nudeln etwa eine Minute kürzer Kochen, als auf der Packungsbeilage angegeben ist. Etwa drei Minuten vor Ende der Nudelkochzeit eine Pfanne mit Butter erhitzen und die Pinienkerne hineingeben. Die Pinienkerne bei mittlerer Hitze goldbraun anrösten. Danach das Knoblauchgemisch in die Pfanne geben und mit den Pinienkernen verrühren. Anschließend die Nudeln mit einer Nudelzange aus dem Wasser holen und direkt in die Pfanne geben. Alles gut durchmischen und für etwa eine Minute weiterbraten lassen. Währenddessen den frischen Parmesan reiben. Die Nudeln aus der Pfanne nehmen, auf Tellern anrichten und mit dem Parmesan bestreuen. Gleich heiß servieren.

Tipp

Die Knoblauchnudeln schmecken auch sehr gut, wenn man in der Pfanne noch frische Cherrytomaten mit brät. Das verleiht dem Gericht eine feine frische Note. Wer gerne etwas schärfer isst, der kann noch einige Chilischoten mitbraten. Als Beilage lässt sich noch ein knackiger Salat dazu servieren.