Nudeln mit Kohlsprossen

Die Nudeln mit Kohlsprossen sind eine schmackhafte und leichte Mahlzeit. Ein ideales Rezept, wenn es wieder einmal schnell gehen sollte.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 30 min

Zutaten

200 g	Nudeln (Penne)
200 g	Kohlsprossen (TK angetaut)
40 g	Butter
2 Stk.	Knoblauchzehe (zerdrückt)
	Salz und Pfeffer
	Italienische Kräuter
	Parmesan gerieben

Zubereitung

1. Für die **Nudeln mit Kohlsprossen** die Nudel in reichlich Salzwasser bissfest kochen.
2. Die Butter und etwas Öl in einer Pfanne erhitzen, aufschäumen lassen. Die halbierten angetauten Kohlsprossen und zerdrückten Knoblauchzehen dazu geben. Zirka 4-5 Minuten dünsten und mit Salz, Pfeffer und getrocknete Kräuter würzen.
3. Die Nudeln abseihen, abschrecken und abtropfen lassen. Mit den Kohlsprossen vermischen, auf Teller anrichten und mit frisch geriebenen Parmesan bestreuen.

Tipp