



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Kochrezepte

Nudel mit Brot

Ekmekli Makarna



1 Pkg Nudel
5 Brotscheiben
8 EL Olivenöl
10-15 Petersilienzweige
1 KL Salz

- # Zuerst die getrockneten Brotscheiben in einer Küchenmaschine zerkleinern (nicht allzu klein) oder in einem Mörser klein schlagen.
- # Bei mittlerer Stufe 4 Esslöffel Öl erhitzen und die Brotstückchen hinzugeben. Die Brotkrümel dunkel braten. Nach dem Abkühlen klein gehackte Petersilie unterrühren.
- # In einem Topf 5 ½ Gläser Wasser zum Kochen bringen, danach Salz und 4 Esslöffel Olivenöl hinzugeben und die Nudel einfüllen.
- # Die Nudel 10-12 Minuten kochen und hierbei ab und an umrühren. Nach dieser Zeit ist die ganze Flüssigkeit verdampft.
- # Die zubereiteten Brotkrümel zu den Nudel umterrühren.
- # Heiss servieren und zu Tisch bringen.

Tipp: Die Brotkrümel können mit Tomatenmark, Walnüssen und Knoblauch bereichert werden.