



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

Nudel mit Kräuter

Otlu Makarna



- 1 Packung Schleifennudeln
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Bunt Petersilie
- 1 Bunt Dill
- 1 Teeglas geriebene Käse
- ½ Teeglas Öl
- 1 KL Salz
- 1 TL Pfeffer

Petersilie und Dill waschen, abtropfen und samt den Stielen sehr fein hacken.

Die feingehackten Kräuter in einen Topf geben, Öl und feingehackte Knoblauch hinzugeben und auf mittlerer Hitze einige Male umrühren und andünsten.

Währenddessen die Nudeln in Salzwasser 10-12 Minuten kochen lassen. Von der Kochflüssigkeit 5 Eßlöffel in die Kräuter geben. Nudeln abtropfen und Kräutersoße und geriebenen Käse hinzugeben.

Auf mittlerer Hitze die Zutaten erhitzen und weitere 5 Minuten köcheln lassen.

Warm servieren.

Tipp: Diese Nudel könnte man auch mit der Zugabe Basilikum ve Thymian katkısı zubereiten.