



Nudelwohl

REZEPTVORSCHLAG

Vollkornhörnchen- Hüttenschmankerl

Zutaten für 4 Personen:

250g Vollkornhörnchen, 1 roter Zwiebel, gewürfelt, 100g Speck, gewürfelt, 50g würziger Käse, gerieben, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Teigwaren gemäß Anleitung auf der Packungsvorderseite je nach Belieben etwa 7 bis 10 Minuten lang kochen.

In der Zwischenzeit den Zwiebel in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne anschwitzen, gewürfelten Speck hinzufügen und kurz mitbraten. Mit den gekochten Teigwaren vermengen, anschließend etwas salzen und pfeffern und zum Schluss mit geriebenem Käse verfeinern.

Tipp:

Mit Gurken- und/oder grünem Salat servieren.

-->

Mahlzeit!



Wir wünschen
guten Appetit!

