

Nuß-Nudeln a la Hahn



Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 20 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Staubzucker / Puderzucker	Etwas / nach Bedarf
Gemahlene Haselnüsse	Etwas / nach Bedarf
Bandnudeln	30 Dekagramm

Zubereitung:

Bandnudeln in Salzwasser bissfest kochen, abseihen und geriebene Haselnüsse untermengen - anschließend auf einem Teller anrichten und je nach belieben mit Staubzucker bestreuen.
... dazu serviere man: Marillenkompott

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1059-Nuss-Nudeln-a-la-Hahn.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at