

Fliegerpropeller

Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 15 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	1 Dose(n) / Becher
Spiralnudeln / Spirallennudeln / Fusilli	400 g
Käse	50 g
Geriebener Parmesan	50 g
Butter	50 g
Salz	Etwas / nach Bedarf
Schwarzer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Die Nudeln in viel Salzwasser kochen, abseihen.
Sofort die Butter und den geriebenen Käse (Emmentaler) dazugeben. In gebutterte Form füllen, Schlag darüber, mit Pfeffer würzen. Parmesan drauf und Butterflocken auf der Masse verteilen. Bei 200 Grad ca. 10 min. überbacken.

Dazu serviert man Salat.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1476-Fliegerpropeller.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at