

Die beste Nudelpfanne der Welt

Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 30 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Nudeln / Pasta	500 g
Speck / Bauchspeck	250 g
Zwiebeln	3 Stk.
Paprika, rot	3 Stk.
Knoblauchzehen	3 Stk.

Zubereitung:

Nudeln in Salzwasser kochen.

Speck bis er braun wird anbraten , dann wieder herausnehmen . die paprika in w"rfel schneiden und dann im fett vom speck anbraten lassen. zwiebeln in w"rfel schneiden und knoblauch mahlen. das zum gem"lse in die pfanne dazugeben . 4minuten braten. alles anrichten und den speck dar"ber geben . guten appetit W"nscht Rene Stoldt

Gutes Gelingen w"nscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-2223-Die-beste-Nudelpfanne-der-Welt.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at