

Die beste Nudelpfanne der Welt

Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 30 Minuten

Zutaten:

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

Zubereitung:

Nudeln in Salzwasser kochen.

Speck bis er braun wird anbraten, dann wieder herausnehmen. Die Paprika in Würfel schneiden und dann im Fett vom Speck anbraten lassen. Zwiebeln in Würfel schneiden und Knoblauch mahlen. Das zum Gemüse in die Pfanne dazugeben. 4 Minuten braten. Alles anrichten und den Speck darüber geben.

Guten Appetit wünscht Rene Stoldt

Gutes Gelingen wünscht



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