

Rezept

Nuss-Bröselbutter

Ein Rezept von Nuss-Bröselbutter, am 27.06.2026

Zutaten

2 Knoblauchzehen	60 g Semmelbrösel
3 EL gemahlene Haselnüsse	1/2 TL getrockneter Thymian
1 Prise Pul Biber (Paprikaflocken, aus dem türkischen Laden)	je 1/2 TL Salz und Pfeffer
	120 g Butter

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 350 kcal

Zubereitung

1. Den Knoblauch schälen. Semmelbrösel und Nüsse mit dem Thymian und dem Pul Biber in einem Schälchen mischen. Knoblauch dazupressen. Salzen, pfeffern und alles gut verrühren.

2. Die Butter in einer Pfanne zerlassen. Die Brösel in die Pfanne geben, mit der Butter aufschäumen lassen und ganz leicht bräunen. Über frisch gegarte Nudeln geben und servieren.