

Rezept

Petersiliennudeln mit Käse

Ein Rezept von Petersiliennudeln mit Käse, am 28.06.2026

Zutaten

- | | |
|--|---------------------------------------|
| 400 g schmale Dinkelbandnudeln (ersatzweise Weizennudeln) | Salz |
| 2 Knoblauchzehen | 1 großes Bund Petersilie |
| 100 g mittelalter Pecorino am Stück | nach Belieben 2 Sardellenfilets in Öl |
| Pfeffer | 6 EL Olivenöl |

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 580 kcal

Zubereitung

1. Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsangabe al dente kochen.

2. Schon während das Wasser heiß wird, Petersilie waschen, Blättchen fein hacken, zarte Stiele ebenfalls hacken. Knoblauch schälen und erst in Scheiben, dann in Stifte schneiden. Nach Belieben Sardellenfilets abtropfen lassen und fein hacken. Pecorino in kleine Stücke brechen.

3. 4 EL Öl erhitzen und die Petersilienstiele darin mit dem Knoblauch bei schwacher Hitze 3-4 Min. braten. Sardellenfilets und gehackte Petersilie dazugeben und nur erwärmen. Mit Pfeffer und wenig Salz würzen.

4. Nudeln abgießen, mit der Sauce, dem Käse und dem übrigen Olivenöl mischen und gleich servieren.