

Rezept

Petersiliennudeln mit Käse

Ein Rezept von Petersiliennudeln mit Käse, am 28.03.2025

Zutaten

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

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.