

Bröselnudeln

Zutaten für 4 Personen:

500 g Nudeln bzw. Teigwaren
65 g Butter
130 g Semmelbrösel
1 TL Zimt
(geriebene Nüsse)
Staubzucker



Zubereitung:

Die Nudeln in Salzwasser gar kochen und mit kaltem Wasser abschrecken.

In einer großen Pfanne die Butter schmelzen lassen und die Brösel (+ geriebene Nüsse - je nach Geschmack) anrösten.

Zimt unter die Brösel mischen.

Teigwaren in die Pfanne geben und gut durchmischen.

Auf Teller servieren und mit Staubzucker bestreuen.

Dazu passt Kompott oder Apfelmus.