

# VOLLKORNNUDELN

MIT PARMESAN & PINIENKERNÖL

- 1 Alle Zutaten in einen Topf geben und 30 Minuten im kochenden Wasser indirekt „pochieren“.
- 2 Danach kurz aufkochen, servieren und mit dem Öl beträufeln.
- 3 Die Garzeit kann verkürzt werden, wenn man die Nudeln über Nacht in der Sahne einweicht.

240 g Nudeln  
600 g Sahne  
60 g Parmesan  
Salz  
Pinienkernöl

Viel Spaß beim Nachkochen!



Dieses Rezept entwickelte für Sie  
THOMAS BÜHNER \* \* \*