



# REZEPT



**ALLIUM  
SCHOENOPRASUM**

## BUCATINI NUDELN MIT KRÄUTERN



### ZUTATEN

- › 400 g Bucatini Nudeln
- › Minze
- › Schnittlauch
- › Rosmarin
- › Petersilie
- › Basilikum
- › 100 g Semmelbrösel
- › 50 g geriebener Pecorino Käse
- › Salz
- › Pfeffer
- › 2 Knoblauchzehen
- › ÖL

### ZUBEREITUNGSZEIT

Zubereitungszeit: 20 min

### ZUBEREITUNG

Die Kräuter und Knoblauchzehen mit dem Halbmond oder dem Küchenmesser fein hacken bis man ungefähr 4 Esslöffel gehackte Kräuter erhält. Kochen Sie die Nudeln in reichlich Salzwasser bis diese „al dente“ sind. In einer beschichteten Pfanne das Öl erhitzen, die Kräuter und Knoblauch bei geringer Wärme andünsten, die Bucatini Nudeln und Semmelbrösel hinzufügen und alles für einen Moment auf dem Feuer zusammen verrühren. Dann mit ein wenig Pfeffer und reichlich geriebenen Pecorino servieren.