

Ein ganz schnelles Rezept, das für Überraschung sorgt und allen gut schmeckt!

Tagliatelle fresche con la cannella

Frische Nudeln mit Zimt



Zutaten für 4 Personen

500 g frische Eiernudeln

Setzen Sie das Nudelwasser auf und währenddessen schmelzen Sie in einem Pfännchen

60 g Butter und
40 g Olivenöl und geben
½ Espressolöffel Zimt dazu

Nudeln wie gewohnt abgiessen, die geschmolzene Mischung darunterziehen, abschmecken und eventuell mit dem zur Seite gestellten Kochwasser geschmeidig rühren. Fertig! Geriebener Parmesan passt gut dazu.

VERONICAS TIPP:

Nehmen Sie dazu nicht den jahrealten gemahlene Zimt aus dem Küchenschrank, sondern gönnen Sie sich einige frische Stangen Zimt von guter Qualität. Einen Teil davon mahlen Sie mit dem Cutter oder dergleichen. Wir sieben danach den Zimt noch ab, damit die grossen Stücke aussen vor bleiben. Der feine Zimt reicht dann für eine ganze Weile, auch für die kommende Plätzchenzeit!