



Mühle Kleebe AG

3418 Rüegsbach Tel. 034-461 14 11

Wodka-Nudeln

Darf's auch einmal exklusiv sein? Dieses Rezept ist Bestandteil eines Festtagsmenüs - superschnell und einfach!

Zutaten (für 4 Personen als Vorspeise)

400g	Dinkel-Nudeln (als Hauptgang ca. 600 g)
200g	Speckwürfeli
1 dl	Wodka
2,5 dl	Halbrahm
120g	Parmesan, gerieben
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

Die Dinkel-Nudeln al dente kochen (dauert nur etwa 5 Min.) In einer Bratpfanne die Speckwürfeli anbraten. Den Wodka dazugiessen und etwas verdampfen lassen. Die Hitze reduzieren, Rahm und Parmesan unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Abgetropfte Nudeln mit der Sauce vermischen. Direkt aus der Pfanne ganz heiss servieren.