



Mühle Kleebe AG

3418 Rüegsbach Tel. 034-461 14 11

Radiatori-Teigwaren mit Paniermehl

Einfach, schnell und immer wieder geliebt. Ideal zum Verwerten von trockenem Brot.

Rezept für 4 Personen

Zutaten

400g	Radiatori* (oder Hörnli, Spiralen etc.)
2 EL	Salz
200g	Paniermehl
50g	Butter
1dl	Rahm
Pfeffer, Salz	

Zubereitung

Genügend Wasser zum Kochen bringen. Salz ins Wasser geben. Die Radiatori im Salzwasser ca. 6-8 Minuten al dente kochen. Abschütten, dabei etwas Kochwasser in der Pfanne zurück lassen.

Herdplatte auf kleine Flamme stellen. 20g Butter zum restlichen Wasser in die Pfanne geben und verschmelzen lassen. Die Radiatori dazu geben. Mit Rahm ablöschen.

Das Paniermehl in einer beschichteten Pfanne anrösten bis es leicht braun ist erst dann die restliche Butter dazu geben und verrühren. Anschliessend heiss über die angerichteten Teigwaren geben.

Dazu passt Salat mit viel Sauce oder einfach ein paar Tropfen Maggi, Cenovis. Wir geben manchmal noch die restliche Salatsauce über die Radiatori.

* Die Radiatori sind in unserem Mühlenladen und im Online-Shop erhältlich