Rezept des Monats Januar

Bunte-Nudelpfanne



Gemüse putzen, Zwiebeln in feine Streifen schneiden, Rosenkohl in feine Streifen schneiden, Karotten mit Julienneschäler in feine Streifen schneiden. Das Gemüse mit dem Ingwer in Butter/Öl-Mischung anbraten, auf kleiner Stufe garen.

Eiernudeln in gut gesalzenen Wasser kochen. Die abgetropften Nudeln in die Gemüsepfanne geben.

Die Nudelpfanne mit einer Mischung aus frisch gemahlenen Fenchelsamen, Koriander, Rosmarin, 1 Nelke, sowie Salz und Pfeffer würzen.

Dazu schmecken z.B. scharf marinierte Hähnchenteile oder auch ein kräftiger Fisch aus der Pfanne.