

Ratzfatz - Rosenkohlpfanne mit Parmesan

Zutaten für 3 Portionen:

750 g frischen Rosenkohl
250 g Nudeln
1/2 Tasse Semmelbrösel
60 g Butter
Salz/Pfeffer
Restegewürz
Frischer Parmesan

Rosenkohl putzen, waschen und in Salzwasser garen. Die gekochten Röschen teilen. Nudeln bissfest kochen und abgießen bzw. Restnudeln vom Vortag verwenden. Butter in einer großen Pfanne erhitzen, die Semmelbrösel darin leicht anbräunen. Jetzt Rosenkohl und Nudeln dazu und alles leicht anbräunen. Salzen, Pfeffern und kräftig mit Restegewürz abschmecken. Auf die Teller und mit geriebenen Parmesan bestreut servieren.

Reste-Rezept-Idee von:

Tatjana Bauer, Selbitz

