



KAUFHAUS  
Rauscher  
SEIT 1952

## Bröselnudeln mit Pasta alla canella



### Zutaten:

300 g Pasta alla canella (Zimtnudeln)

200 g Brösel

Butter

### Zubereitung:

Für die Bröselnudeln die Nudeln kochen. Die Brösel in der Butter anrösten. Dabei nicht mit der Butter sparen, da die Brösel sehr viel aufsaugen und die Butter den nussigen Geschmack der Brösel zaubert.

Die gekochten Nudeln abseihen und zu den Bröseln geben. So lange anrösten lassen, bis die gesamte Flüssigkeit der Nudeln weg ist und sich die Brösel gut mit den Nudeln verbunden haben.

Mit Zucker, Apfelmus oder Kompott servieren.

**\*unbezahlte Werbung\***

Wir verwenden die Zimtnudeln von Pasta di Janina. Diese sind biozertifiziert und sowohl mit als auch ohne Ei erhältlich. Dank der Produktionsstätte in Klosterneuburg setzen wir hier noch dazu auf Regionalität. Mehr Informationen unter:  
[www.pasta-di-janina.at](http://www.pasta-di-janina.at)