



CHEFKOCH.DE

Muschelnudeln mit Rosenblüten & Mohn

Die Muschelnudeln in gesalzenem Wasser „al dente“ kochen. Nudeln abgießen und mit etwas Sonnenblumenöl vermischen. Warm stellen. Sonnenblumenöl in eine Pfanne geben und die Frühlingszwiebel glasig dünsten. Die glasig gedünstete Zwiebel aus der Pfanne nehmen und mit den Muschelnudeln vermischen. Jetzt kommt der gehackte Knoblauch in die Pfanne - 1 Minute braten. Gebratenen Knoblauch ebenfalls unter die Pasta mischen. Pasta in eine große dekorative (nach Möglichkeit leicht angewärmte) Schüssel geben. Pfeffern und salzen nach Geschmack. Unmittelbar vor dem Servieren den Mohn und die Rosenblütenblätter darüber streuen.

Zubereitungszeit: 10 Minuten
Schwierigkeitsgrad: simpel
kJ/kcal p. P.: keine Angabe /

Zutaten für 2 Portionen:

300 g Nudeln (Muschelnudeln)
2 EL Öl (Sonnenblumenöl)
1 Frühlingszwiebel(n) in schmale Ringe geschnitten
2 Zehe/n Knoblauch, gehackt
2 TL Mohn
Meersalz
1 TL Blüten - Blätter von roten Rosen (gehäuft)
Pfeffer, schwarzer (aus der Mühle)

Verfasser: Dragonfly-Lady