

Rezept

Nudeln mit Dörrfleisch

500g dünnere Spiralnudeln (z.B. von Barilla, n.34)	Nach Packungsanleitung kochen. Dabei einen Schuß (normales) Olivenöl ins Kochwasser geben und gelegentlich umrühren. (Das Öl soll verhindern, daß die Nudeln nachher zusammenpappen).
---	---

Die gekochten Nudeln nach dem Abschütten des Wassers (z.B. mit einem [Abgieß-Sieb](#)) im Topf lassen, damit man sie mit den weiteren Zutaten vermischen kann.

Nachdem das Nudelwasser zum Kochen auf den Herd gestellt wurde, ist Zeit, den Salat sowie das Dörrfleisch und die [Semmelbrösel](#) vorzubereiten.

400g Dörrfleisch	Das vorbereitete Dörrfleisch in kleine Würfel schneiden. Dann in einer großen heißen Teflonpfanne auf großer Flamme ca. 10min anbraten (siehe Blick in die Küche). Dabei gelegentlich mit einem Pfannenwender umrühren. Möglichst ein Spritzschuttsieb verwenden.
----------------------------------	---

Die angebratenen Dörrfleischwürfel samt ausgetretenem Fett zu den fertig gekochten Nudeln geben.

80g Butter (davon können bei Bedarf 30g ohne Geschmacksverlust durch Margarine ersetzt werden)	In einer großen Teflonpfanne auf großer Flamme schmelzen lassen
---	---

100g Semmelbrösel 1 Prise Salz	In die geschmolzene Butter streuen und ca. 3min lang rösten bis die Brösel schön gebräunt sind. (Siehe Blick in die Küche) Dabei ständig mit dem Pfannenwender umrühren, weil sie schnell einseitig anbrennen.
---------------------------------------	---

Die gebräunten Semmelbröseln zu den Nudeln (samt angebratenem Dörrfleisch) geben. Alles umrühren, bis es gleichmäßig vermischt ist. Dann zum Servieren in eine Schüssel umfüllen (siehe [Foto oben](#)).

Beilage:

[Grüner Salat mit Tomaten](#)