

VERRÜCKTE NUDELN MIT TEUFELSSAUCE UND ROSENKOHLBRATLING



VERRÜCKTE NUDELN

Das Pflanzenöl in eine Pfanne geben und erhitzen. Anschließend die Nudeln mit in die Pfanne geben und 2-3 Minuten im heißen Öl frittieren. Dann das Pflanzenöl abgießen und mit Wasser aufgießen. Einen TL Salz dazugeben und die Nudeln für etwa 8-10 Minuten kochen (Packungshinweise beachten)

ROSENKOHLBRATLING

Den geputzten Rosenkohl vierteln, den Lauch grob zerkleinern. In der Zwischenzeit das Wasser in einem Topf erhitzen und 1 TL Salz dazugeben. Dann den Rosenkohl, Lauch und die Kümmelsamen in den Topf geben und für etwa 8-10 Minuten kochen.

Dann das Wasser abgießen und das gekochte Gemüse in ein hohes Gefäß geben. Anschließend noch 2-3 EL Pflanzenöl und 2 gehäufte EL Buchweizenmehl (alternativ Maismehl, Weizenvollkornmehl o.ä.) mit in das Gefäß geben und solange pürieren, bis eine homogene Masse entsteht. Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen, aus der Rosenkohlmasse 8 bis 10 Rosenkohlbratlinge formen und anschließend goldgelb anbraten.

TEUFELSSAUCE

Das Pflanzenöl in eine Pfanne geben und erhitzen. Dann den Zucker und das Buchweizenmehl (alternativ Maismehl, Weizenvollkornmehl o.ä.) dazugeben und kurz anschwitzen. Anschließend die Tomaten und den eingelegten grünen Pfeffer mit in die Pfanne geben und 2-3 Minuten köcheln lassen.

Die Sauce nun mit einem Pürierstab leicht pürieren. Die Orangenschale und das Paprikapulver in die Pfanne geben und noch einmal für 1-2 Minuten köcheln lassen. Dann noch mit Salz/Pfeffer abschmecken. Nicht zu viel Pfeffer nehmen – durch die grünen Pfefferkörner wird die Sauce sonst sehr scharf...

Tierschutzverein für Hannover u.U. e.V.

Evershorster Straße 80

30855 Langenhagen

Tel.: 0511 / 973 398 - 0

E-Mail: info@tierheim-hannover.de

www.tierheim-hannover.de

[www.fb.com/tierheim.hannover](https://www.facebook.com/tierheim.hannover)

www.youtube.com/tierheimtv

Vegetarisches Restaurant Hiller

Blumenstraße 3

30159 Hannover

Tel.: 0511 / 36 12 88

www.restaurant-hiller.de

[www.fb.com/VegetarischesRestaurantHiller](https://www.facebook.com/VegetarischesRestaurantHiller)

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

VERRÜCKTE NUDELN

250 g Vollkorn-Nudeln (z.B. Spaghetti) | 500 ml Pflanzenöl (z.B. Rapsöl) | 1 Liter Wasser | 1 TL Salz

ROSENKOHLBRATLING

1 Liter Wasser | 1 TL Salz | 500 g Rosenkohl (geputzt) | 200 g Lauch | 15 Samen Kümmel | 2 bis 3 EL Pflanzenöl (z.B. Rapsöl) | 2 EL (gehäuft) Buchweizenmehl (o.ä.) | Salz und Pfeffer

TEUFELSSAUCE

2 EL Pflanzenöl (z.B. Rapsöl) | 1 TL Zucker | 1 EL Buchweizenmehl (o.ä.) | 750 g Tomaten | 1 EL eingelegter grüner Pfeffer | 1 Orange (abgeriebene Schale) | 1 EL Paprikapulver | Salz/Pfeffer

tierschutzverein
für Hannover und Umgegend e.V.

Hiller
Vegetarisches Restaurant



REZEPT IN FILMFORM

Einfach den QR-Code mit deinem Smartphone einscannen und schon kannst du dir die Zubereitung in Filmform anschauen!