Bandnudeln mit Brauner Butter

Zutaten für: 4 Portionen

500	Gramm	Bandnudeln
		Salz
100	Gramm	Parmesan
150	Gramm	Butter

Anleitung:

Teller vorwaermen. Die Nudeln nach Packungsanweisung in kochendem Salzwasser garen. Waehrend die Nudeln kochen, den Parmesan reiben. Die Butter in einer Pfanne zerlassen und hellbraun werden lassen. Nudeln In einem Sieb abtropfen lassen und sofort mit der heissen Butter Mischen. Auf Tellern anrichten und mit dem Parmesan bestreuen. Tip: Wichtig fuer dieses ganz besonders einfache aber koestliche Gericht ist es, dass Nudeln und Teller sehr heiss sind, damit die Butter beim Untermischen nicht abkuehlt.