

FREIBERGER PASTACHIPS

DER SCHNELLE, KNUSPRIGE SNACK ZU DEINEM FREIBERGER BIER.

Zutaten

- 225 g der Nudelsorte eurer Wahl
- 0,25 TL Salz
- 1 Pr. Pfeffer
- 5 EL Olivenöl
- 1 EL Essig
- je 0.25 TL Gewürze & Kräuter eurer Wahl (z.B.: Paprika, Knoblauch, Kurkuma, Oregano)
- Optional: Parmesan, Honig, Senf (oder was euch sonst einfällt)

Zubereitung

- Nudeln nach Packungsanweisung kochen und abgießen
- Mit Olivenöl, Salz & Pfeffer und den anderen Zutaten vermischen
- Nudeln auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen (sie sollten sich möglichst nicht berühren)
- Nudeln 15-20 Minuten bei 200° C Ober- und Unterhitze oder 180° C Umluft backen bis sie goldbraun sind.

Guten Appetit wünscht euer Freiberger Brauhaus!

