

REITER SCHINKEN- NUDELN



REITER

GLÜCK ISST, WO IMMER DU BIST. 

ZUTATEN

300g REITER Bauernschinken
300g Penne
2 Knoblauchzehen
1 Zwiebel
100g Crème Fraîche
100g Schlagobers
4 EL Butter
1 EL Olivenöl
gehackte Petersilie
Salz
Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Die Nudeln in gesalzenem Wasser bissfest kochen. Abschrecken, einen EL Olivenöl unterrühren und abkühlen lassen.
2. Während die Nudeln kochen, den Knoblauch und die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. In einer Pfanne bei mittlerer Hitze die Zwiebel und den Knoblauch glasig werden lassen. REITER Bauernschinken in feine Streifen oder Würfel schneiden und zu den anderen Zutaten in die Pfanne geben.
3. Jetzt die Nudeln zugeben und ebenfalls bei mittlerer Hitze sanft braten. Anschließend Crème Fraîche und den Schlagobers unterrühren. Alles mit Salz und Pfeffer würzen, mit der gehackten Petersilie garnieren und sofort servieren.