



Bundesstraße 1
A-7533 Ollersdorf
Tel.: 03326/52280, Fax DW 13
E-Mail: bischof-nudeln@gmx.at
www.bischof-nudeln.at



Öffnungszeiten:
Mo-Fr: 08:00-12:00 und 14:00-18:00 Uhr
Samstag: 08:30-12:00 Uhr

Nudelrezept des Monats April

Bärlauch-Schinken-Fleckerl

Zutaten für 4 Personen:

400g BISCHOF Bärlauchfleckerl, 150g Schinken, 250ml Schlagobers,
½ Bund Frühlingszwiebeln, 1 Ei, Parmesan (zum Bestreuen), Salz, Pfeffer, Öl

Zubereitung:

1. Die BISCHOF Bärlauchfleckerl ca. 8 Minuten in kochendem Salzwasser bissfest kochen, abseihen und in etwas Öl schwenken.
2. Die Frühlingszwiebeln und den Schinken fein schneiden und in einer heißen Pfanne kurz anrösten.
3. In der Zwischenzeit 1 Becher Schlagobers mit dem Ei gut abrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Schlagobers-Ei-Masse unterrühren und etwas einkochen lassen.
4. Die Bärlauchfleckerl dazugeben nochmals abschmecken und nach Belieben mit geriebenem Parmesan bestreuen und heiß servieren.

☼ ☼ ☼ **Guten Appetit mit Bischof Spezial! Nudeln** ☼ ☼ ☼