



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

Bio-Kamut® Nudeln mit Bärlauchsauce

Zutaten für 4 Personen:

330g BISCHOF Bio-Kamut® Nudeln, 1 Bund Bärlauch (ca. 150g), 1 Becher Schlagobers, 100ml Weißwein, 100ml Wasser, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, Muskat, Salz, Pfeffer aus der Mühle, Öl

Zubereitung:

1. In einem Topf die BISCHOF Bio-Kamut® Nudeln ca. 6 Minuten in kochendem Salzwasser kochen, abseihen und bereitstellen.
2. In der Zwischenzeit die Bärlauchblätter abspülen, trocken tupfen und in feine Streifen schneiden.
3. Knoblauch und Zwiebel schälen, fein hacken und in einer Pfanne mit Öl anschwitzen. Den geschnittenen Bärlauch unterrühren und mit Weißwein und Wasser ablöschen. Ca. 10 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen.
4. Schlagobers dazu geben, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und kurz aufkochen lassen.
5. Die Bio-Kamut® Nudeln unterheben und heiß servieren.

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