Bischof
SPEZIALNUDELN
Tradition trifft Vielfalt

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 Juli

Rahmige Eierschwammerl auf Fiori-Nudeln

Zutaten für 4 Personen:
400g BISCHOF Fiori, 100g Speck, 1 Zwiebel, 500g Eierschwammerl, 150g Creme fraiche, 1/2 Bund Petersilie, 1 EL gehackte Majoranblättchen, Salz, Pfeffer, Öl

Zubereitung:

1. Den Speck in Streifen schneiden und im erhitzten Öl knusprig anbraten. Aus der Pfanne nehmen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

2. Die Eierschwammerl waschen, putzen und nach Bedarf klein schneiden. Den Schnittlauch und den Majoren klein schneiden und bereitstellen.

3. BISCHOF Fiori-Nudeln in kochendem Salzwasser ca. 8 Minuten bissfest kochen.

4. In der Zwischenzeit die Zwiebeln schälen, hacken und in der Pfanne anrösten. Die Eierschwammerl dazugeben und kurz mitrösten. Creme fraiche und den gebratenen Speck zugeben und mit Salz, Pfeffer und den geschnittenen Kräutern abschmecken.

5. Die BISCHOF Fiori-Nudeln abseihen und mit der Speck-Eierschwammerl-Sauce warm servieren.

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