



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

Kürbiskern-Spaghetti mit rahmigen Eierschwammerln und Speck

Zutaten für 4 Personen:

400g BISCHOF Kürbiskern-Spaghetti, 100g Speck, 1 Zwiebel, 500g Eierschwammerl, 150g Creme fraîche, 1 Knoblauchzehe, 1/2 Bund Petersilie, 1 EL gehackten Majoran, Salz, Pfeffer, Öl

Zubereitung:

1. Den Speck in Streifen schneiden und in einer Pfanne mit Öl knusprig anbraten. Aus der Pfanne nehmen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.
2. Die Eierschwammerl waschen, putzen und nach Bedarf klein schneiden. Die Petersilie und den Majoran klein schneiden und bereitstellen.
3. BISCHOF Kürbiskern-Spaghetti 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 fraîche und Knoblauch hinzugeben und mit Salz, Pfeffer und den geschnittenen Kräutern abschmecken.
5. Die Kürbiskern-Spaghetti abseihen in der Pfanne mit der Sauce gut durchschwenken. Den Speck über die cremigen Spaghetti geben und heiß servieren.

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