



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

Pastasotto mit Spargel

Zutaten für 4 Personen:

500g BISCHOF Nudelreis, 400g Spargel grün, 1/8l Weißwein, 1 Zwiebel, 50g Parmesan, ½ l Gemüsebrühe, 50ml Schlagobers, Zucker, Salz, Pfeffer aus der Mühle, Olivenöl

Zubereitung:

1. Zwiebel schälen und klein würfelig schneiden. Olivenöl in einem Topf erhitzen, Zwiebel und Nudelreis darin glasig dünsten. Mit Weißwein ablöschen und mit einem Drittel der Gemüsebrühe aufgießen. Köcheln lassen bis die Nudeln die Flüssigkeit aufgesogen haben. Den Vorgang wiederholen bis die Gemüsebrühe aufgebraucht ist. Dabei öfters umrühren.
2. Den Spargel am unteren Drittel schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. In einer heißen Pfanne mit Olivenöl kurz anbraten, mit einer Prise Zucker, Salz und Pfeffer würzen und bissfest garen.
3. Schlagobers und geriebenen Parmesan in das Pastasotto rühren. Den Spargel unterheben und abschmecken.

Tipp: Unser Pastasotto passt hervorragend zu Hühner- und Schweinefilet. Oder vegetarisch mit einem frischen Blattsalat.

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