



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 Jänner

Vollkornspaghetti mit Champignon-Sahne-Sauce

Zutaten für 4 Personen:

400g BISCHOF Vollkornspaghetti, 1-2 EL Butter, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 250g Champignons, 100g Kirschtomaten, 1 Becher Schlagobers, 1 Becher Kräuter-Creme fraiche, 1 Bund Petersilie, Salz, Pfeffer aus der Mühle, Parmesan

Zubereitung:

1. Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Den Zwiebel und Knoblauch schälen und feinhacken.
2. Die BISCHOF Vollkornspaghetti in reichlich Salzwasser ca. 8 Minuten bissfest kochen, abseihen und bereitstellen.
3. In der Zwischenzeit den Zwiebel mit Butter glasig schwitzen. Den gehackten Knoblauch und die Champignons dazugeben und kurz mitschwitzen.
4. Die Kirschtomaten waschen, vierteln und ebenfalls in die Pfanne geben. Mit Schlagobers aufgießen und die Kräuter-Creme fraiche unterrühren. Die Sauce zum Kochen bringen und mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.
5. Die Petersilie waschen, fein schneiden und in die Sauce einrühren. Nach Zugabe der Petersilie die Sauce nicht mehr weiterkochen lassen.
6. Die bereitgestellten Nudeln mit der Sauce übergießen, mit Parmesan bestreuen und heiß servieren.

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