

Spirelli mit Bierschinken

Zutaten:

200 g Bierschinken
4 Schalotten
1 Knoblauchzehe
2 EL Butter
Ca. 200 ml Fleischbrühe
200 g Rhönland Landrahm
500 g Rhönland-Spirelli
1 Eigelb
1 Bd. Schnittlauch

Zubereitung:

Den Bierschinken klein schneiden. Die Schalotten und Knoblauchzehe schälen und sehr fein hacken. Die Butter zerlassen. Die Schalotten und den Knoblauch darin glasig braten, den Bierschinken hinzufügen. Die Fleischbrühe angießen und alles einmal aufkochen lassen. Den Landrahm unterrühren und im offenen Topf während der Garzeit der Nudeln etwas einkochen lassen.

Die Spirelli bisfest kochen.

Das Eigelb mit 2 Esslöffeln heißer Sauce verquirlen und die Rahmsauce damit legieren, nicht mehr kochen lassen. Den Schnittlauch waschen und klein schneiden. Die Nudeln in einem Sieb abtropfen lassen, in einer vorgewärmten Schüssel mit der Rahmsauce mischen und den Schnittlauch darüber streuen.

Dazu schmeckt ein würziger angemachter Tomatensalat.

Guten Appetit!

