

Pasta mit Penne in Bergkäse und Speck

Für 2 Personen:

250 g Penne	1 Spitzkohl	1 Speck
Schnittlauch	1 Bergkäse (klein)	1 Butter
1 EL Schmand (groß)	1 Msp. Muskat	

Die Penne kochen.

Den Speck würfeln, den Spitzkohl fein runterschneiden Butter in eine heiße Pfanne geben und den Speck rösten lassen.

Den Spitzkohl und geschnittenen Frühlingslauch dazu geben.

Wenn alles angebraten ist, einen Löffel Schmand dazu geben und zerlaufen lassen.

Dann die Nudeln mit in die Pfanne geben und Muskat reinreiben.

Den Bergkäse grob drüber reiben und etwas schmelzen lassen.

Steffen Henssler am 30. Juni 2020