

Recheis

Professional

Dinkel-Dralli mit Schinken, Topfen und Zwiebeln

Hauptspeise

Fleischgerichte

Nudelgerichte

ZUBEREITUNG

Zwiebel fein schneiden und in Sonnenblumenöl leicht anrösten. Den Schinken in Streifen schneiden, begeben und kurz mit anschwitzen. Recheis Naturgenuss Dinkel Dralli nach Packungsanleitung kochen, abseihen und zur Zwiebel-Schinken-Mischung geben. In der Zwischenzeit Topfen, Sauerrahm und Milch glatt verrühren und zu den Nudeln geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp: geröstete Sonnenblumenkerne darüberstreuen.



ZUTATEN

300 g Recheis
Naturgenuss Dinkel Dralli

1 kleine Zwiebel

2 EL Sonnenblumenöl

150 g mageren Schinken

50 g Sauerrahm

150 ml Milch

150 g Topfen (20 %)