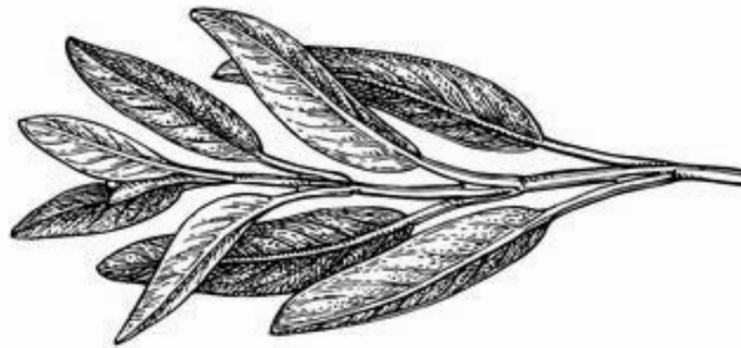


GRENZENLOS KOCHEN

PASTA ALLA VALTELLINA

WIE NICKI SIE UNS ZAUBERT...



Zutaten (4 Personen)

400 gr frische Bandnudeln	5 gehackte Salbeiblätter
300 gr Kartoffeln	5 Knoblauchzehen
300 gr Mangold	Parmesan
200 gr Fontina-Käse	Olivenöl
100 gr Butter	Salz & Pfeffer

Die Kartoffeln kochen und in Scheiben schneiden.

Den Mangold in etwas Olivenöl andünsten. Die Kartoffeln dazugeben und gemeinsam 5 Minuten kochen lassen. Mit etwa 1 Liter Wasser aufgießen, die Nudeln dazu und 3 - 4 Minuten kochen. Den Fontina-Käse würfeln und untermischen. Mit Salz & Pfeffer abschmecken.

Den Knoblauch fein schneiden und mit dem gehackten Salbei in Butter rösten. Auf die Nudelmischung geben und mit Parmesan servieren.

EIN KLASSISCHES PASTA-REZEPT AUS SÜDTIROL.
TRADITIONELL WIRD DIE PASTA FRISCH MIT BUCHWEIZEN ZUBEREITET,
SCHMECKT ABER AUCH SO SEHR GUT ...
BUON APPETITO, EURE NICKI



MüZe Süd

Familienzentrum Stuttgart e.V.