

Pizzoccheri mit Rohschinken

Pizzoccheri al dente kochen, abgiessen.

Rohschinken in feine Streifen schneiden, ohne Fett in der Bratpfanne kurz anbraten. Unter die Pizzoccheri mischen.

Ein paar Löffel Crème fraîche zu den Rohschinken-Pizzoccheri geben, gut untermischen.

Geriebenen Käse draufgeben, 10 min gratinieren.

Geniessen. ☺

