



Teig- und Kartoffelware

FÜR 4 PERSONEN

300 g Kartoffeln, 300 g Rigatoni, 1,5 dl Kochflüssigkeit,
200 g Crème Fraîche Champignons, 1 Knoblauchzehe
gepresst, Salz, Pfeffer, Muskat, Käse zum Bestreuen

1. Kartoffeln schälen und in 1 cm grosse
Würfel schneiden.
2. Rigatoni und Kartoffeln in Salzwasser al dente kochen.
Abgiessen, dabei 1,5 dl Kochflüssigkeit auffangen,
in die Pfanne zurückgeben.
3. Kochflüssigkeit, Crème Fraîche und Knoblauch
dazumischen, würzen. Zugedeckt auf der
ausgeschalteten Platte kurz ruhen lassen,
servieren.

