

## SPAGHETTI MIT BÄRLAUCHSAUCE



**Käse. Aus bester Schweizer Milch.**



Kurzer Transportweg - mehr Frische

### ZUTATEN

Zubereiten: ca. 15 Minuten

Für 4 Personen

300-400 g Spaghetti

#### Sauce:

1 dl Milch

1 dl Halbrahm

75 g Frischkäse oder Doppelrahmfrischkäse, z.B. Mascarpone

3-4 EL Bärlauchpesto

1/4 TL Salz

Pfeffer, Muskatnuss

50 g Sbrinz AOC, gerieben, zum Bestreuen



### ZUBEREITUNG

**1** Spaghetti in reichlich Salzwasser al dente kochen, abgiessen.

**2** Sauce: Milch, Rahm und Frischkäse verrühren, kurz aufkochen. Pesto beifügen, würzen.

**3** Spaghetti und Sauce in tiefen Tellern anrichten, mit Sbrinz bestreuen.

Tiefgekühlte Erbsen in den letzten paar Minuten im Teigwarenwasser mitkochen.