

TEIGWAREN AN ROSMARIN-SBRINZ-SAUCE



Käse. Aus bester
Schweizer Milch.



Umweltgerecht produzierte Lebensmittel

ZUTATEN

Zubereitung: ca. 25 Minuten

Für 4 Personen

Rosmarin-Sbrinz-Sauce:

3 dl Milch
1½ EL Mehl
1 kleine Knoblauchzehe (ganz), nach Belieben
1 Rosmarinzweig
50 g Sbrinz AOC, gerieben
½ TL Salz
Pfeffer
Paprika

400 g Teigwaren, z. B. Rigatoni

Rosmarin zum Garnieren



ZUBEREITUNG

1 Sauce: Milch und Mehl mit dem Schwingbesen verrühren, Knoblauch und Rosmarin beifügen. Unter ständigem Rühren aufkochen, zugedeckt bei kleiner Hitze 5-10 Minuten köcheln. Knoblauch und Rosmarinzweig entfernen. Sbrinz darunterühren, würzen.

2 Teigwaren in reichlich Salzwasser al dente kochen, abgiessen. Sofort mit der Sauce mischen.

3 Auf vorgewärmten Tellern anrichten, garnieren.

Mit einem gemischten Salat servieren.