

Spirelli mit Sahnesoße und Asiasalat

Zutaten:

300g Spirelli

1 mittelgroße Zwiebel

1 Becher Schlagsahne

2 El Creme Fraiche

200 ml Milch

3 Scheiben Saftschinken oder
Kochschinken

1 Bund Asiasalat

Margarine zum anbraten

zum Würzen:

1/2 TL Zucker oder 1 TL Honig

Salz

Pfeffer

getrocknete oder frische Kräuter

1 TL Senf

Zubereitung

Die Spirelli nach der Packungsanleitung zubereiten.

Zwiebeln schälen, zerkleinern und mit Margarine in einer Pfanne ca. 5 Minuten anbraten.

Währendessen den Schinken klein schneiden und mit in die Pfanne geben.

Weitere 3 min braten.

Mit Sahne ablöschen, Milch und Creme Fraiche hinzugeben.

Mit Zucker, Salz, Pfeffer, Kräutern und Senf abschmecken und die Soße nochmals ca. 5 Minuten eingedickt lassen.

Den Asiasalat waschen und klein schneiden. Diesen kurz vor dem Servieren in die Soße geben und unterrühren.



Obsthof Großmonra

Steffen Schneider ° Kirchstr. 28 ° 99625 Köllda
OT Großmonra

info@obsthof-grossmonra.de