

BIO PASTA MARELLA ORECCHIETTE



BIO PASTA MARELLA ORECCHIETTE / GYGAX SCHWARTENWURST / PRÄTTIGAUER BIO GEISSKÄSE / FREILAND EIGELB

Zutaten für 10 Portionen

Bio Pasta Marella Orecchiette	1,3 kg
Gygax Schwartenwurst roh küchengeräucht	300 g
Prättigauer Bio Geisskäse gerieben	250 g
Freiland Eigelb	10 Stk
Zwiebeln Brunoise	100 g
Knoblauch	10 g
Schnittlauch	
Salz, schwarzer Pfeffer, Olivenöl	

Die kleingeschnittene Schwartenwurst mit den Zwiebeln und dem Knoblauch in Olivenöl anbraten und warmhalten.

Die Pasta in gut gesalzenem Wasser al dente kochen. Einen Teil des Kochwassers für die Zubereitung der Pasta aufbehalten.

Die noch heisse Pasta in einer vorgewärmten Schüssel mit allen restlichen Zutaten geben und schwenkend cremig rühren.

Mit schwarzem Pfeffer und Schnittlauch servieren

Weintipp:

Azienda Agricola Bianchi Merlot Piaz Svizzera Italiana IGT