

Bärlauch-Penne



Zubereitung für 4 Personen

Zutaten

500 g fest kochende Kartoffeln
300 g Teigwaren (z. B. Penne rigate)
2 l Gemüsebouillon, siedend

2 dl Vollmilch
150 g Jungspinat
20 g Bärlauchblätter
0.75 TL Salz
wenig Pfeffer

1 roter Chili
100 g Bündner Bergkäse

1. Kartoffeln in ca. 1.5 cm grosse Würfel schneiden, mit den Teigwaren in der Bouillon al dente kochen, abtropfen, wieder in die Pfanne geben.
2. Milch dazugiessen, Spinat und Bärlauch daruntermischen, würzen, Pfanne von der Platte nehmen.
3. Chili entkernen, in Ringe schneiden, daruntermischen, Käse darüberreiben.

(Quelle: bettybossi.ch)