Nah&Frisch

Recheis Professional

Dinkel-Dralli mit Schinken, Topfen und Zwiebeln

Hauptspeise Fleischgerichte Nudelgerichte



Zubereitung

Zwiebel fein schneiden und in Sonnenblumenöl leicht anrösten. Den Schinken in Streifen schneiden, beigeben und kurz mit anschwitzen. Recheis Naturgenuss Dinkel Dralli nach Packungsanleitung kochen, abseihen und zur Zwiebel-Schinken-Mischung geben. In der Zwischenzeit Topfen, Sauerrahm und Milch glatt verrühren und zu den Nudeln geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Tipp: geröstete Sonnenblumenkerne darüberstreuen.

Zutaten

- 300 g Recheis Naturgenuss Dinkel Dralli
- 1 kleine Zwiebel
- 2 EL Sonnenblumenöl
- 150 g mageren Schinken
- 50 g Sauerrahm
- 150 ml Milch
- 150 g Topfen (20 %)