

Tagliatelle all'emiliana

Für 3 Portionen

Zubereitungszeit ca 40 Min..

270 g	Nidi 4 mm	al dente kochen, gut abtropfen
1 Stk.	Bölla, fein gehackt	Bölle in der Butter glasig dünsten
25 g	Butter	
4 dl	Halbrahm	beifügen und etwas einkochen lassen
120 g	Schinken, fein gewürfelt	in die Sauce geben
150 g	Erbsli, aus dem Tiefkühler	gefrorene Erbsli beifügen und in der warmen Sauce auftauen lassen;
	Salz, Pfeffer	Sauce abschmecken
	Cocktailtomaten	Halbieren und dazugeben
75 g	Reibkäse	in die Sauce geben und die Nidi in der Pfanne mit der Sauce vermischen



Bild: Peter und Antonia Merz-Wieser

Datum 16.05.2020