

Herbas Chores (Rezept für 2 Personen)

200 gr	Nudeln
1 Bund	Krauseminze oder Pfefferminz (kleingehackt, 30 gr)
10 gr	Schnittlauch (kleingehackt)
5 gr	Peterli (kleingehackt)
1 Pack	Schinkenwürfeli oder Bündner Salsiz
1 grosse	Zwiebel (140 gr)
1 dl	Rahm
200 Gr	Creme Fraiche
50 gr	Parmesan

Salz/Pfeffer
Olivenöl

Zubereitung

- Nudeln 15 Min. kochen
- Olivenöl in Pfanne erhitzen und Zwiebeln anschweizen
- Schinkenwürfeli begeben
- Mit etwas Weisswein (Noilly Prat) ablöschen
- Rahm + Creme Fraiche + Minze + Peterli + Schnittlauch + Parmesan mischen
- Mit Salz und Pfeffer würzen
- Rahmmischung begeben mischen und servieren