

Rezepte des Monats - April 26'



Jeder kennt das, wenn das Osterfest vorbei, aber der Kühlschrank noch voller Reste von Osterschinken, Eiern und ähnlichem ist. Deshalb gibt es diesmal eine Idee für Restlessen;-)

Restküche zu Ostern

Zutaten für 4 -5 Personen:

500 g Vollkornnudeln
200 g Osterschinkenreste gewürfelt
4 Stk Frühlingszwiebeln kleingeschnitten
2 EL Olivenöl
1-2 Handvoll Cocktailtomaten halbiert
250 g Blattspinat frisch od. tiefgekühlt
400 g Frischkäse
Salz & Pfeffer



Ein frohes Osterfest!

Zubereitung:

Die Vollkornnudeln nach Packungsanleitung kochen und kurz abschrecken.

Währenddessen im Olivenöl glasig anschwitzen lassen. Die geschnittenen Tomaten ebenfalls kurz anbraten. Blattspinat beifügen und alles gut mit Salz und Pfeffer würzen. Dann die Schinkenwürfel einmengen und warm werden lassen. Zuletzt den Frischkäse dazugeben und schmelzen lassen.

Danach die fertigen Nudeln dazu mischen und genießen!

Viel Spaß beim Nachkochen & Guten Appetit!

GESUNDES
FELS AM WAGRAM

