

RIGATONI MIT EIERSCHWÄMMCHEN

Für 4 Personen

500 g Rigatoni

im Salzwasser al dente kochen,
3 dl Kochwasser beiseite stellen

1 EL Olivenöl

in beiseite gestelltes Kochwasser geben

2 Knoblauchzehen

in scheidchen schneiden,
zugeben

125 g Frischkäse nature

und Rigatoni darunter mischen,
zudecken

1 EL Öl

in Bratpfanne erhitzen

250 g Eierschwämmchen

putzen, im heissen Öl anbraten

2 Bund Schnittlauch

fein schneiden, den Pilzen begeben

Salz, Pfeffer

Eierschwämmchen würzen,
auf den Rigatoni verteilen

