



Pasta "quattro formaggi" mit Frühlingszwiebeln

3 Portionen

Zubereitungszeit: 20 Minuten

300 g Penne Rigate
4 Frühlingszwiebeln
1 TL Öl
50 g Rohschinkenwürfel
1 Packung BUITONI Sauce
ai Quattro Formaggi
Basilikumblättchen

1. Penne Rigate nach Anweisung auf der Packung zubereiten. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden.
2. In einem Topf Öl heiß werden lassen. Rohschinkenwürfel darin anbraten. Die Frühlingszwiebeln zugeben und kurz mit andünsten. BUITONI Sauce ai Quattro Formaggi zugießen und heiß werden lassen.
3. Pasta mit der Sauce anrichten. Mit Basilikumblättchen garniert servieren.

Tipp: Verfeinern Sie die Sauce nach Belieben mit 1-2 EL Weißwein.

MAGGI KOCHSTUDIO
Ernährungsinfo:

Je Portion:
B: 2287 kJ (543 kcal)
N: E: 18 g, KH: 79 g, F: 16 g