



**ALB·GOLD**

**DINKEL  
FUSILLI MIT  
PFIFFERLING-  
SCHINKEN-  
SAUCE**



LECKERE REZEPT-IDEE

NACHHALTIG, SINNVOLL  
UND LECKER.

NEU



Verpackung hergestellt  
aus nachhaltiger  
Forstwirtschaft



Bedruckt mit  
Farben auf  
Wasserbasis



≈ 65%  
weniger CO<sub>2</sub>

65% weniger  
CO<sub>2</sub>-Ausstoß  
gegenüber  
Plastikver-  
packung\*



Nudeln aus bestem  
Bio Hartweizen und  
Naturland Dinkel

\*Quelle: IVL Swedish Environmental Research Institute: Report NUMBER U 5052



ALB-GOLD

DINKEL  
FUSILLI MIT  
PFIFFERLING-  
SCHINKEN-  
SAUCE



LECKERE REZEPT-IDEE

## DINKEL FUSILLI MIT PFIFFERLING-SCHINKENSAUCE

Mehr Rezepte unter  
[alb-gold.de/rezepte](http://alb-gold.de/rezepte)

### SIE BENÖTIGEN

- 400 g ALB-GOLD Dinkel Fusilli
- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 450 g Pfifferlinge
- 70 g luftgetrockneter Schinken, in feinen Streifen
- Olivenöl zum Anbraten
- 1 TL Zucker
- 1–2 EL Thymian, gehackt
- 2 EL Weinbrand
- 400 ml Gemüsebrühe
- 150 g Frischkäse
- ggf. Speisestärke
- Salz, Pfeffer, Muskat
- 1 EL Balsamico di Modena
- 1 TL rosa Pfefferbeeren



4



30 MINUTEN



EINFACH

GUTEN  
APPETIT



### ZUBEREITUNG

1. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Pfifferlinge putzen, ggf. waschen und mit einem Küchenkrepp abreiben. Je nach Größe ggf. halbieren.
2. Zwiebel, Pilze und Schinken in etwas heißem Öl anschwitzen. Zucker, Knoblauch und Thymian zugeben und kurz mitbraten. Mit Weinbrand ablöschen. Gemüsebrühe und Frischkäse einrühren. Sauce nach Belieben mit etwas Speisestärke andicken und mit Salz, Pfeffer, Muskat und Balsamico abschmecken.
3. Währenddessen Nudeln nach Packungsanleitung in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen. Anschließend abgießen und sofort mit Pfifferling-Schinkensauce anrichten und mit Pfefferbeeren bestreut servieren.

### UNSER UPCYCLING-TIPP:

Zur Verschönerung der Küchenkräuter einfach den leeren Papierbeutel „auf links“ krepeln, auf die gewünschte Höhe zuschneiden und Kräuter hineinstellen.

