Österreichs beliebtestes Pfanzenöl.

Schinkennudeln

Zubereitung

Feingehackten Zwiebel, zerdrückten Knoblauch in BONA Pflanzenöl anlaufen lassen, geschnittene Champignons dazu geben und 10 Min. dünsten lassen.

Den in Streifen geschnittenen Schinken und die gehackten Kräuter dazugeben, salzen, pfeffern. Mit ein paar Tropfen Zitronensaft abschmecken und mit Creme fraîche verfeinern. Die gekochten Nudeln mit der Soße übergießen und gut vermischen.

Mit grünem Salat servieren.

Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Elfriede Breite.

Zutaten

- 40 dag Bandnudeln
- 20 dag gekochter Schinken
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 30 dag Champignons
- Petersilie, Schnittlauch und Dille
- 40 g BONA Pflanzenöl
- Salz, Pfeffer, etwas Zitronensaft
- 3 EL Creme fraiche