

Pasta-Mix

Zutaten

Für 1 Glas von 1,8 dl Inhalt

1 Rüebli, ca. 75 g, geschält, klein gewürfelt oder Sternchen ausgestochen
2-3 Rosmarinzweige,
Nadeln fein gehackt
1-2 TL rosa Pfeffer, 1 EL Rapsöl
50 g Sbrinz, klein gewürfelt
Rapsöl zum Auffüllen



Zubereitung

1. Rüebli und Rosmarin im Öl andämpfen. Auskühlen lassen. Mit dem Pfeffer und den Sbrinzmöckli ins Glas geben. Mit Öl auffüllen. Kühl und dunkel aufbewahren.

Den Pasta-Mix kurz vor dem Servieren unter Teigwaren mischen, über Kartoffeln oder gebratenes Fleisch geben.
Die Mischung lässt sich 2-3 Wochen im Kühlschrank aufbewahren.
Den Pasta-Mix mit speziellen Teigwaren verschenken.

Nährwerte

Eine Portion enthält: 500 kcal, 15g Eiweiss, 47g Fett, 5g Kohlenhydrate.