

## **Pastasotto mit Schafkäse:**

### **Zutaten (4 Personen):**

- 300g Pastasotto oder Fregola Sarda
- 1-2 Stück Zwiebel oder Schalotten
- 1/16l Weißwein
- 1/4l Obers
- 1/4l Gemüsefonds oder Hühnersuppe
- 150g Schafkäse
- 80g Parmesan oder Pecorino
- Salz, Pfeffer, Muskat, Olivenöl
- Frische Gartenkräuter, Rucola oder Blattspinat

### **Zubereitung:**

Nudeln vorkochen und abschrecken.

Schalotten in Olivenöl anschwitzen, mit Weißwein ablöschen, ein wenig einreduzieren und danach Gemüsefonds und Obers beifügen. Leicht köcheln lassen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Gekochtes Pastasotto dazugeben und den Schafkäse in Stücke einrühren. Mit frischen Kräutern verfeinern und am Teller anrichten und mit Rucola oder Blattspinat garnieren. Zum Schluss Parmesan drüberstreuen.

Guten Appetit!