

## *Rigatoni mit Kräutern, Frischkäse und Ei* *Rigatoni mal ganz anders!*

### *La Mise en Place:*

**50 g Kochschinken, ½ Bund Thai-Basilikum, ½ Bund Oregano, 2 EL Olivenöl, Pfeffermühle, Zesten und Saft von 1 Zitrone, 200 g Rigatoni, Butter, 2 Eier, 100 g Frischkäse, Chiliflocken**

### *Die Vorbereitung:*

Kochschinken würfeln. Basilikum und Oregano zerzupfen. *Die Hälfte der Kräuter* mit Olivenöl, Pfeffer und etwas Zitronensaft im Mixer zu einer Paste verarbeiten.

### *Die Zubereitung am Herd:*

Rigatoni im sprudelnden Wasser al dente kochen und abgiessen.

Die Schinkenwürfel in der Bratpfanne trocken rösten. In der gleichen Pfanne wenig Butter schmelzen und darin Spiegeleier ausbraten.

### *Die Vollendung:*

Rigatoni mit der Kräuterpaste vermengen und anrichten. Je 1 Spiegelei sowie Schinken und Frischkäse darauf setzen. Die Pasta mit Pfeffer, Chiliflocken, Zitronenzesten und den restlichen Kräutern bestreuen und servieren.

### *Genusserhöhung:*

Einige getrocknete Tomaten klein schneiden und unter das Gericht mengen.

