

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.

