

Recheis

Professional

## Dinkel-Dralli mit Schinken, Topfen und Zwiebeln

Hauptspeise

Fleischgerichte

Nudelgerichte

### ZUBEREITUNG

Zwiebel fein schneiden und in Sonnenblumenöl leicht anrösten. Den Schinken in Streifen schneiden, begeben und kurz mit anschwitzen. Recheis Naturgenuss Dinkel Dralli nach Packungsanleitung kochen, abseihen und zur Zwiebel-Schinken-Mischung geben. In der Zwischenzeit Topfen, Sauerrahm und Milch glatt verrühren und zu den Nudeln geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Tipp:** geröstete Sonnenblumenkerne darüberstreuen.



### ZUTATEN

300 g Recheis  
Naturgenuss Dinkel Dralli

1 kleine Zwiebel

2 EL Sonnenblumenöl

150 g mageren Schinken

50 g Sauerrahm

150 ml Milch

150 g Topfen (20 %)