

## *Pasta mit Bärlauch-Frischkäsesauce*

*Für 4 Personen / Zubereitungszeit ca. 30 Min.*

<i>Bärlauchblätter oder Spinat</i>	<i>1-1 ½ Bund</i>	<i>waschen, trocken schleudern und in Streifen schneiden.</i>
<i>Pasta</i>	<i>500 g</i>	<i>nach Herstellerangabe bissfest garen.</i>
<i>Butter</i>	<i>1 EL</i>	<i>in einer Pfanne schmelzen, Bärlauch zugeben und kurz andünsten.</i>
<i>Sahne</i>	<i>250 g</i>	<i>zugeben und</i>
<i>Kräuterfrischkäse</i>	<i>200 g</i>	<i>darin schmelzen. Mit</i>
<i>Salz</i>		<i>und</i>
<i>Pfeffer</i>		<i>aus der Mühle sowie</i>
<i>Muskat</i>		<i>abschmecken.</i>
<i>Parmesankäse</i>		<i>Hierzu servieren Sie frisch geriebenen</i>
<i>Ciabattabrot.</i>		<i>und frisch aufgebackenes</i>

*Der ideale Begleiter*

[Chardonnay / Trocken](#)  
[Spätburgunder Weißherbst / Kabinett](#)

