



SPAGHETTI - SAUCE MONDI



Für 4 Personen

400 g Spaghetti
 1 Zwiebel
 1 Knoblauchzehe
 je 1/4 rote, gelbe und
 grüne Peperoni
 60 g Rohschinken
 1 Esslöffel Kochbutter
 1 Esslöffel Tomatenpüree
 1 Esslöffel Instant-Bouillon
 (Rind)
 1,5 dl Rotwein
 1 Becher FLORALP
 Saucenrahm

Die Zwiebel und die Knoblauchzehe fein hacken. Die Peperoni waschen und in Streifen oder Würfeli schneiden. Den Schinken in Streifen schneiden. Die Butter in einer Pfanne erwärmen und die Zwiebel, den Knoblauch, die Peperonistreifen und den Rohschinken andämpfen. Das Tomatenpüree dazugeben und kurz mitdämpfen. Die Bouillon und den Rotwein dazugeben und zugedeckt auf kleinem Feuer köcheln lassen. Die Sauce mit dem FLORALP Saucenrahm verfeinern. Die Spaghetti in reichlich Salzwasser al dente kochen, das Wasser abgiessen und die Teigwaren sofort mit der Sauce vermischen und sehr heiss servieren.



SAUERKRAUTROLLEN

Für 4 Personen

500 g gekochtes Sauerkraut
 8 Schinkenranchen
 120 g geriebener
 Greizerkäse
 2 Becher FLORALP
 Saucenrahm
 Salz
 schwarzer Pfeffer
 aus der Mühle
 Paprika
 1 Messerspitze Curry

Das Sauerkraut auf die Schinkenranchen verteilen und einrollen. Den FLORALP Saucenrahm und den geriebenen Käse in eine Schüssel geben. Mit Salz, Pfeffer, Paprika und einem Hauch Curry würzen. Gründlich verrühren. Die gefüllten Schinkenrollen in eine Gratinform geben und den Rahmguss darüber verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad zirka 30 Minuten überbacken. Heiss servieren.

Tips: Zu diesem feinen Gericht passen Salzkartoffeln als Beilage. Das Gericht lässt sich ausgezeichnet mit Sauerkrautresten zubereiten.