



Knöpfli Alfredo

von Nouri Zeroual

Mengen für 10 Personen

Quelle: Feine Lagerküche

1.0 kg Knöpfli	In Salzwasser al dente kochen
20 g Bratbutter	erhitzen
300 g Schinkenwürfel	anbraten
20 g Maisstärke/Maizena	mit Rahm verrühren
1.0 Liter Halbrahm	erhitzen
250 g Reibkäse	

Knöpfli in reichlich Salzwasser al dente kochen, abschütteln.

Bratbutter erhitzen und Schinkenwürfel anbraten

Maizena mit Rahm verrühren und unter Rühren aufkochen, mit Bouillonpulver, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Einen Teil der Sauce auf die Seite für Vegis, anderer Teil die Schinkenwürfel dazu geben.