



HOCHLANDRINDER – PANTLI mit Penne

- | | |
|-------------------------------------|--|
| 2 Stück Hochlandrinder-Pantli | ganz fein schneiden, anbraten |
| 20 g getrocknete Steinpilze | im Wasser einlegen, schneiden,
beifügen |
| 2 Becher Halbrahm
etwas Parmesan | beifügen |

Alle Zutaten bei mittlerer Temperatur ein bisschen köcheln lassen (ca. 5-10 Minuten), bis eine cremige Sauce entsteht.

Zu Penne Parmesan servieren.

Rezept von Stern Barbara, Lyssach

Guten Appetit wünscht Ihnen

www.power-farm.ch
von Ballmoos Priska+Samuel
Dorfstrasse 45
3421 Lyssach

info@power-farm.ch
Tel. 079 / 194 71 32
Fax 034 / 445 65 07