



## Penne mit Rippli, Zwiebel und Pfeffer

Das Rippli und die Zwiebel werden zu schmalen Streifen geschnitten und zusammen mit grob zerstoßenem schwarzem Pfeffer und Knoblauch in einer milden Bouillon weichgekocht und zum Schluss mit Rahm und Käse abgerundet. Das gibt ein würziges-sämliges Pastagericht - es füllt den Magen und nährt die Seele.

### Zutaten (pro Portion)

70g	Penne rigate
70g	Rippli vom Hals
50g	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
1/2Tl	schwarze Pfefferkörner
1,5dl	milde Hühnerbouillon
5cl	Vollrahm
	Muskatnuss
20g	Reibkäse
	Salz

### Zubereitung

Rippli zu schmalen Streifen schneiden. Zwiebel längs zur Schale halbieren und zu Streifen schneiden. Knoblauch zu dünnen Scheiben schneiden. Pfefferkörner im Mörser grob zerstoßen. Alles zusammen in wenig Bratbutter 2-3 Minuten dünsten. Bouillon zugießen und ca. 20 Minuten köcheln lassen. Zum Schluss den Rahm untermischen und mit Muskatnuss abschmecken.

Nebenher die Penne in Salzwasser gar kochen, abgiessen und zusammen mit dem Käse zur Sauce geben. Nochmals kurz köcheln lassen und dabei verrühren. Penne anrichten und mit Petersilie garnieren.



