1A+1B Fleisch

Penne mit Rotkohl, Trüffelöl und gebratenem Schinken

Zubereitungszeit
20 minuten

Portionen
Voor 1 persoon

Zubereitungsart

1. Die Penne gemäß der Anleitung auf der Verpackung kochen. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Schinkenstreifen goldbraun braten. In den letzten paar Minuten den Rotkohl hinzufügen und regelmäßig umrühren. Die Penne abgießen und zusammen mit Frischkäse und Trüffelöl zum Rotkohl geben. Gut durchrühren und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Die Pasta auf einem Teller anrichten und mit frischem Basilikum abschließen.

Zutaten

- [ ] 1 Beutel PS. food & lifestyle penne
- [ ] 40-50 g Schinkenstreifen
- [ ] 1 EL Frischkäse light
- [ ] 100 g fein geschnittener Rotkohl
- [ ] ½ EL Trüffelöl
- [ ] 1 EL Olivenöl
- [ ] 5 g frisches Basilikum
- [ ] Pfeffer
- [ ] Salz

Nährwerte pro Person

Energie	**354 kcal**
Kohlenhydrate	**9 g**
Fett	**20 g**
Ballaststoffe	**6 g**
Eiweiß	**31 g**