

Mozzarella Mini mit Teigwaren in Erdbeer-Zitronenrahm



© Emmi Schweiz AG

4 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 25–30 Minuten
(je nach Teigware)

500 g Teigwaren (z. B. Krawättli)

2 Bio-Zitronen

2 EL Butter

1–2 Zwiebeln, fein gewürfelt

4 dl Halbrahm

2 Eigelb

1 kräftige Prise Salz

500 g Erdbeeren, geviertelt

**2 Packungen Emmi
Mozzarella Mini (2 x 145 g),
halbiert**

**Basilikum,
in feine Streifen
geschnitten**



Einfach gemacht:

1. Teigwaren in Salzwasser al dente kochen.
2. Schale der Zitrone abreiben, den Saft auspressen.
3. Zwiebelwürfel im Topf mit Butter andünsten, mit Halbrahm ablöschen und aufkochen.
4. Von der Kochstelle nehmen, Zitronenschale und -saft unterrühren.
5. Einen kleinen Schöpfer von dem warmen Zitronenrahm abnehmen, mit dem Eigelb verquirlen, zusammen zum Zitronenrahm geben.
6. Den Zitronenrahm wieder auf die Kochstelle stellen und bei mässiger Hitze unter Rühren sämig binden – *ohne aufzukochen*. Mit Salz abschmecken.
7. Teigwaren, Erdbeerviertel, Basilikumstreifen und Emmi Mozzarella Mini mit dem Zitronenrahm vermischen und anrichten.

Tipp: Je nach Jahreszeit können auch andere Beeren verwendet werden.