

# RIGATONI MIT EIERSCHWÄMMCHEN

## Für 4 Personen

### 500 g Rigatoni

im Salzwasser al dente kochen,  
3 dl Kochwasser beiseite stellen

### 1 EL Olivenöl

in beiseite gestelltes Kochwasser geben

### 2 Knoblauchzehen

in scheidchen schneiden,  
zugeben

### 125 g Frischkäse nature

und Rigatoni darunter mischen,  
zudecken

### 1 EL Öl

in Bratpfanne erhitzen

### 250 g Eierschwämmchen

putzen, im heissen Öl anbraten

### 2 Bund Schnittlauch

fein schneiden, den Pilzen begeben

### Salz, Pfeffer

Eierschwämmchen würzen,  
auf den Rigatoni verteilen

