

# Penne an Rosmarin-Sbrinz-Sauce



## Zutaten: für 4 Personen

### Rosmarin-Sbrinz-Sauce:

3 dl Milch  
1½ EL Mehl  
1 kleine Knoblauchzehe (ganz), nach Belieben  
1 Rosmarinzweig  
50 g Sbrinz AOC, gerieben  
½ TL Salz  
Pfeffer  
Paprika

400 g Teigwaren, z. B. Rigatoni

Rosmarin zum Garnieren

## Zubereitung:

- **Sauce:** Milch und Mehl mit dem Schwingbesen verrühren, Knoblauch und Rosmarin beifügen.
- Unter ständigem Rühren aufkochen, zugedeckt bei kleiner Hitze 5-10 Minuten köcheln.
- Knoblauch und Rosmarinzweig entfernen. Sbrinz darunter rühren, würzen.
- Teigwaren in reichlich Salzwasser al dente kochen, abgiessen. Sofort mit der Sauce mischen.
- Auf vorgewärmten Tellern anrichten, garnieren.
- Mit einem gemischten Salat servieren