



**Kochdauer:**

Schnell gekocht (bis 30 Minuten)

**Schwierigkeit:**

einfach

**Zutaten für 4 Portionen:**

30 dag Vollkornnudeln, färbig  
30 dag Faschiertes vom Schwein  
125 ml Schlagobers  
125 ml Milch  
20 dag geriebener Käse  
5 dag Schalotten  
1 Stk. Knoblauchzehe  
250 ml Joghurt  
1 EL Zitronensaft  
1 EL Öl  
Oregano  
Basilikum  
Schnittlauch  
Blattsalate  
Salz  
Pfeffer, gemahlen  
Zucker  
Butter

**Mein persönlicher Tipp**

Dieses Gericht kann im Backrohr bei starker Oberhitze kurz überbacken werden. Mit gehackten Zucchini oder gehackten Paprikastückchen verfeinern.:

**Daniela Ofner**

Seminarbäuerin im Bezirk Neunkirchen

**Quellen:**

- Landwirtschaftskammer Niederösterreich: *Gutes vom Schwein – mit Kräutern gewürzt*

## Kräuter-Käsenudeln mit Faschiertem

**Zubereitung**

**Kräuter-Käsenudeln mit Faschiertem**

- Vollkornnudeln in reichlich Salzwasser kochen.
- Währenddessen das Faschierte in Butter anbraten und mit den fein gehackten Kräutern vermischen und würzen.
- Schlagobers und Milch beigeben und aufkochen lassen.
- Die Nudeln nach dem Kochen in einem Sieb abtropfen und wieder zurück in den Topf geben.
- Käse und die Sauce zu den Nudeln geben und alles gut vermengen.

**Blattsalat der Saison mit Kräuter Jogurt Dressing**

- Als Beilage Blattsalat der Saison mit Kräuter-Jogurt-Dressing servieren.
- Zutaten: 5 dag Schalotten; 1 Knoblauchzehe; Salz, Pfeffer; Zucker nach Geschmack; 1 EL Zitronensaft; 1 Becher Jogurt; 1 EL Öl; Dille; Petersilie; Basilikum
- Für das Dressing die Schalotten und Knoblauchzehe fein hacken und mit Salz, Zucker, Pfeffer und Zitronensaft verrühren.
- Jogurt und Öl untermengen.
- Kräuter fein hacken und unterheben.

