



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 beigegeben 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.