

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

Kräuter-Käsenudeln mit Faschiertem



Foto: Bernhard Michal - Nicht zur freien Verwendung

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 Joghurt Dressing

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

Quellen:



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

