



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:

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 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 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.



Regionale Rezepte



von Bäuerinnen empfohlen

traditionell & saisonal



Landwirtschaftskammer

Niederösterreich: *Gutes vom Schwein*
– mit Kräutern gewürzt



Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Nachhaltigkeit und
Tourismus

LE 14-20
Entwicklung für den ländlichen Raum



lk Bäuerinnen
Österreich

Eine Initiative des
AGRAR.PROJEKT.VEREIN