

**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 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.

Quellen:



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

