



Unsere italienischen Dinkelnudeln



Für die Nudelsauce braucht's Ihr:

- 200 g Dinkelnudeln
- 100 g Blattspinat
- 50 g Pinienkerne
- 8 getrocknete Tomaten

Für die Käserahmsauce:

- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 40 g Butterschmalz
- 30 g glattes Mehl
- 200 ml Gemüsefond
- 125 ml Milch
- 125 ml Sahne
- 100 g Bergkäse würzig
- 1 EL Sennereibutter
- Salz, Pfeffer, Muskat

Nudelwasser vorbereiten. Blattspinat entstielen, waschen, trocknen und grob hacken, getrocknete Tomaten in Streifen schneiden. Zwiebeln und Knoblauch fein hacken, in Butterschmalz anschwitzen, Mehl dazugeben mit Gemüsefond, Milch und Sahne aufgießen. Das Ganze gut 15 Minuten köcheln lassen.

Käse begeben, schmelzen lassen und pürieren. In einer Pfanne Öl erhitzen, die Pinienkerne kurz anrösten, Blattspinat und Tomaten dazu, gut durchmischen.

Die Nudeln al dente kochen, abseihen, noch heiß mit dem Spinatgemisch vermengen, würzen. Butterflocken in die Käserahmsauce mixen und mit den Nudeln anrichten.

Feinschmeckertipp:

Ein Glaserl Grüner Veltliner rundet das Gericht ab.

... und immer frisch auf:

www.kaesealm.at

