Nah&Frisch



www.recheis.com Professional

Recheis Balance Dralli mit Zuckerschoten-Gorgonzolaragout

Hauptspeise Käse Nudelgerichte Sommer Vegetarisch

Zubereitung

Schwierigkeit: ● ● ○ ○ ○

Butter in einem Topf zerlassen und darin die Zwiebelscheiben anschwitzen. Die grob gehackten Walnüsse, geschnittene Zuckerschoten und Paprikaschoten dazu geben und mit anschwitzen und mit Mehl stäuben. Gemüse mit Gemüsesuppe und Rahm auffüllen und aufkochen lassen. Gorgonzola dazu geben und 2-3 Minuten köcheln lassen. Die nach Packungsanleitung gekochten Recheis Balance Dralli mit kaltem Wasser abschrecken. Dralli zur heißen Sauce beimengen.
Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Wildkräutern garnieren.
Tipp: Statt dem Gorgonzola kann auch österreichischer Österkron verwendet werden.

Zutaten

- 300 g Recheis Balance Dralli
- 30 g Butter
- 1 Zwiebel, in feine Scheiben geschnitten
- 30 g Walnüsse
- 100 g Zuckerschoten, gedrittelt
- 1 Paprikaschote, rot, in feine Streifen geschnitten
- 15 g Mehl
- 150 ml Gemüsesuppe, klar
- 120 ml Rahm
- 120 g Gorgonzola
- Salz
- Pfeffer
- Wildkräuter für die Garnitur