Nah&Frisch



www.recheis.at Professional

Dinkel Dralli mit Jungzwiebeln und Tiroler Bergkäse

Hauptspeise Hausmannskost Käse Nudelgerichte Vegetarisch

Zubereitung

Schwierigkeit: ● ● ○ ○ ○

Recheis Naturgenuss Dinkel Dralli laut Packungsanleitung bissfest kochen, währenddessen den Jungzwiebel in feineStreifen schneiden und den Knoblauch fein hacken. Den Käse grob reiben.
Den Jungzwiebel und Knoblauch in Butter goldgelb anschwitzen, mit Gemüsefond ablöschen und Crème fraîche beigeben. Die gekochten Nudeln und den Käse dazugeben. Alles in der Pfanne schwenken und mit Salz, Pfeffer und frisch gehacktem Majoran würzen.
Die Käse Dinkel Dralli auf Tellern anrichten und mit dem in feine Ringe geschnittenen Schnittlauch und den Röstzwiebeln garnieren.

Tipp: Gut dazu passen auch geröstete Speckwürfel oder Würfel vom Räucherschinken. Kreative Köchinnen können gedünstete Äpfel dazu mischen, dann empfehlen wir statt Majoran besser Nelken zu verwenden.

Zutaten

- 400 g Recheis Naturgenuss
- Dinkel Dralli
- 120 g Jungzwiebeln
- 1 kleine Knoblauchzehe
- 150 g Tiroler Bergkäse
- 30 g Butter
- 100 ml Gemüsefond
- 100 g Crème fraîche
- 100 g Zwiebel, geröstet
- Salz
- Pfeffer
- Majoran
- Schnittlauch