

Sorghum-Nudeln mit Gemüse

Zutaten

Nudelteig

260 g Sorghum-Vollkornmehl
140 g Weissmehl (Weizen)
1 TL Salz
2 EL Öl
1 Ei
2 - 2,5 dl Wasser
25 g Butter zum Einschichten

Gemüsemischung:

2 Rüebli
2 Kartoffeln
1 Zwiebel
1 Zehe Knoblauch
200 g Wirz
2 EL Brat-Butter
1,5 dl Bouillon
Salz, Pfeffer, Paprika
120 g Bergkäse rezent
1,5 dl Saucenhalbrahm



Zubereitung

Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Öl, Ei und 2 dl Wasser anrühren und mit dem Mehl zu einem festen gleichmässigen Teig kneten, wenn nötig noch etwas Wasser begeben. Den Teig mit einer heiss ausgespülten Schüssel decken und 1 Stunde ruhen lassen. Mit viel Mehl in 2 Portionen 1 mm dünn auswallen, mit dem bemehlten Spachtel immer wieder lösen, in 1,5 cm breite Streifen schneiden und in leicht kochendem Salzwasser 5-7 Minuten garen. Mit der Schaumkelle herausheben, kurz in kaltes Wasser tauchen und in einer Gratin-Form verteilen. Etwas Butter darüber verteilen. Den zweiten Teil des Teiges auf die gleiche Art verarbeiten.

Das Gemüse rüsten, die Rüebli und Kartoffeln in feine Stücke hobeln oder schneiden. Zwiebel und Knoblauch hacken, Wirz halbieren, den Strunk ausschneiden und in Streifen schneiden. Alles in der Brat-Butter andämpfen, mit Bouillon ablöschen, gut würzen und 10-15 Minuten knackig garen, bis die Flüssigkeit eingekocht ist. Den Käse reiben. Die Gemüsemischung über die Hälfte der Nudeln verteilen, mit Käse bestreuen, erneut nudeln und Gemüse einschichten, mit geriebenem Käse bestreuen und am Schluss den Saucenhalbrahm in feinem Strahl über den ganzen Auflauf verteilen.

Backen: In der Mitte des vorgeheizten Ofens bei 200°C 20-25 Minuten überbacken.

Rezept zur Verfügung gestellt von BBZ Arenenberg, Hauswirtschaft und Familie, Rita Höpli