



Vorspeise oder Hauptgang

## Winzer-Nudeln

Rezept für 4 Personen

### Zutaten:

1 kleiner Wirsing-Kohl  
1 oder 2 Lauchstangen  
2 Rüebli  
2 Salsiz  
1 Zwiebel  
1 1/2 dl Vollrahm  
500 gr Nudeln  
Butter oder kaltgepresstes Olivenöl  
1 Fleischbouillonwürfel  
Salz/Pfeffer/Aromat  
Geriebener Parmesankäse

### Zubereitung

Zwiebel fein hacken

Zwiebeln in Bratpfanne (Butter oder etwas kaltgepresstes Olivenöl) glasig dünsten

Wirsing-Kohl, Lauchstangen sowie Rüebli fein hacken

Das fein gehackte Gemüse sowie 1/2 Tasse Bouillon hinzugeben und ca. 10 Minuten dünsten

Salsiz schälen und in möglichst kleine Würfelchen schneiden

Nach ca. 5 Minuten Dünstzeit die Salsizwürfel dem Gemüse begeben und daruntermischen

Aromat, Salz und Pfeffer

Das Gemüse abschmecken und den Rahm begeben

Nudeln anrichten

Die Sauce darübergießen.

Auf dem Teller angerichtet kann jeder – nach Belieben – geriebenen Parmesankäse über die Nudeln streuen. En Guete.

---

**Tip:** Anstelle von Salsiz können gebratene Speckwürfel verwendet werden.

---