



Hauptgang

# Gemüse-Nudeln mit Kasseler

Rezept für 4 Personen

**Zutaten:**

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

- 500 g Nudeln (Eierteigwaren)
- 3 EL Olivenöl, kalt gepresst (oder 1 EL Bratbutter)
- 300-400 g Champignons, geputzt, in Scheiben geschnitten (Kleine Champignons vierteln oder halbieren)
- 250 -300 g Kefen (Zuckerschoten)
- 1 Stück Zwiebel, gross, geschält, fein gehackt
- 2 Zehen Knoblauch, geschält, gepresst oder fein gehackt
- 150-200 g Kasseler, in kleine Würfel geschnitten
- 2 dl Fleischbrühe (Fleischbouillon) kräftig, (darf auch Instant sein)
- 3 EL Pinienkerne
- 2 dl Rahm (Sahne) oder Halbrahm
- Aromat, Salz und Pfeffer aus der Mühle
- Je 1/2 Bund frische Kräuter (Basilikum, Thymian, Oregano), die Blätter davon fein gehackt.  
Es können auch getrocknete Kräuter (je 1 TL) verwendet werden.
- 150 gr Parmesan am Stück, frisch gerieben

**Zubereitung:**

- Pinienkerne                      Pinienkerne in einer Kasserolle – ohne Öl oder Butter beizugeben – leicht bräunen lassen, herausnehmen und auf die Seite stellen.
- Kasserolle, Olivenöl, Zwiebel Knoblauch.                      Jetzt das Olivenöl oder Bratbutter in der Kasserolle erhitzen und die geschnittene Zwiebel zusammen mit dem Knoblauch glasig dünsten.
- Kefen, Champignons.                      Die Kefen und die in Scheiben geschnittene Champignons dazugeben und – auf mittlerem Feuer – alles gut anbraten. Mit kräftig Aromat, sowie Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen. Die Kasselerwürfel dazugeben und einige Minuten mitbraten.
- Kasselerwürfel
- Fleischbrühe                      Mit der Fleischbrühe ablöschen und etwas einkochen lassen.
- Nudeln                              In einer zweiten Kasserolle reichlich Salzwasser aufsetzen und danach darin die Nudeln «al dente» kochen
- Rahm                                Den Rahm hinzufügen und zirka 10 Minuten auf kleinem Feuer Hitze köcheln lassen. Sollte die Sauce zu dick sein, etwas zusätzliche Fleischbouillon (Fleischbrühe) dazugeben.
- Kräuter, Pinienkerne                      Kurz vor dem Servieren die Kräuter sowie die Pinienkerne hinzufügen und umrühren. Abschmecken und allenfalls noch nachwürzen.
- Die Nudeln auf vorgewärmten Tellern anrichten, die Gemüsesauce über die Nudeln geben und mit reichlich Parmesan bestreuen. Dazu eine knusprige Baguette und ein kräftiger Rotwein.

**Tipp:**

- Anstelle von Kasseler kann auch ein in Würfel geschnittenes Mostbröckli (oder 1 bis 2 Bündner Salsiz, in feine Würfel geschnitten, verwendet werden.
- Bei der Zugabe der Kräuter kann variiert werden: Es passen auch Petersilie, Schnittlauch oder etwas Liebstöckel.